

VIALATTE FERM W12

Σακχαρομύκητας για τη παραγωγή κομφών και στρογγυλών οίνων

ΧΑΡΑΚΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο **VIALATTE FERM W12** είναι ένας σακχαρομύκητας του είδους *Saccharomyces cerevisiae galactose*, επιλεγμένος για την παραγωγή λευκών, ροζέ και ερυθρών οίνων με στόχο τη βελτιστοποίηση της αρωματικής πολυπλοκότητας και της στρογγυλάδας στο στόμα. Σεβόμενος την ποικιλία του σταφυλιού και το terroir, επιτρέπει την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας, ιδιαίτερα σε συνδυασμό με παλαίωση στις οινολάσπες.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

Ζυμωτικά χαρακτηριστικά:

Ο **VIALATTE FERM W12** είναι πολύ ανθεκτικός σε αντίξοες συνθήκες (υψηλή συγκέντρωση σε σάκχαρα, υψηλός αλκοολικός βαθμός, χαμηλό pH, χαμηλές θερμοκρασίες, πίεση). Ως εκ τούτου, επιτρέπει την πλήρη και ταχεία αποζύμωση των σακχάρων, αποφεύγοντας ταυτόχρονα και την παραγωγή ανεπιθύμητων ενώσεων. Ως εκ τούτου ενδείκνυται και για την επανέναρξη της αλκοολικής ζύμωσης.

- Είδος: *Saccharomyces cerevisiae galactose* (πρώην *bayanus*).
- Παράγοντας Killer: Killer K2 θετικός.
- Ιδανική θερμοκρασία ζύμωσης: 10 με 30°C.
- Ταχύτητα ζύμωσης: μέτρια σε θερμοκρασίες < 16°C.
- Ανθεκτικότητα στην αλκοόλη: μέχρι 15%vol.
- Παραγωγή πτητικής οξύτητας: χαμηλή.
- Ανάγκες σε άζωτο: χαμηλές.
- Παραγωγή H₂S: χαμηλή.
- Παραγωγή SO₂: χαμηλή.
- Αφρισμός: χαμηλός.
- Παραγωγή γλυκερόλης: 6-7 g/L.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο **VIALATTE FERM W12** χαρακτηρίζεται από την ικανότητά του να παράγει εκλεπτυσμένους οίνους με μεγάλη αρωματική πολυπλοκότητα. Επιτρέπει τόσο τη διατήρηση του ποιοτικού δυναμικού, όσο και του ποικιλιακού χαρακτήρα των σταφυλιών που καλλιεργούνται και συλλέγονται κάτω από τις καλύτερες συνθήκες.



Ο **VIALATTE FERM W12** αυτολύεται γρήγορα και γι'αυτό η χρήση του ενδείκνυται όταν ακολουθεί παλαιώση σε δεξαμενή ή σε βαρέλια, με αναδεύσεις των οινολασπών, με σκοπό την ενίσχυση του όγκου.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

- Παραγωγή λευκών, ροζέ και ερυθρών οίνων, σε αρμονία με τη ποικιλία και το terroir (Chardonnay, Muscadet, Viogner).
- Παραγωγή οίνων παλαιώσης σε οινολάσπες.
- Επανέναρξη της αλκοολικής ζύμωσης.

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

Συνιστώμενη δοσολογία: 200 g/tn.

Μέγιστη επιτρεπόμενη δοσολογία, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία: Δ/Υ

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διασπείρετε τους ξηρούς σακχαρομύκητες σε δεκαπλάσιο βάρος ισόποσου μίγματος νερού και γλεύκους, θερμοκρασίας μεταξύ 35 και 40°C. Παράδειγμα: 500g ζύμες σε μίγμα που αποτελείται από 2,5L νερό και 2,5L γλεύκους, σε θερμοκρασία 37°C.

Αφήστε σε ηρεμία για 20 -30 λεπτά και στη συνέχεια ομογενοποιήστε το εμβόλιο με ελαφριά ανάδευση. Εάν η διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ του εμβολίου και του προς εμβολιασμό γλεύκους δεν ξεπερνά τους 10°C, ενσωματώστε το εμβόλιο κατευθείαν στη δεξαμενή. Σε αντίθετη περίπτωση διπλασιάστε τον όγκο του εμβολίου με προσθήκη γλεύκους, περιμένετε 10 λεπτά, ομογενοποιήστε με ελαφριά ανάδευση και ενσωματώστε το στο γλεύκος.

ΠΡΟΣΟΧΗ :

Το παρόν προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για επαγγελματική οινολογική χρήση.

Να χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις επιταγές της ισχύουσας νομοθεσίας

ΣΥΣΤΑΣΗ

Ενεργός αποξηραμένος σακχαρομύκητας, γαλακτοματοποιητής E491.

Δεν περιέχει Γενετικά Τροποποιημένους Οργανισμούς (GMO).

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Συσκευασία: 500g.

Κιβώτιο των 20 x 500g.



ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Διατηρείται σε δροσερό μέρος, σε θερμοκρασία μεταξύ 2 και 8°C. Μπορεί να παραμείνει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 3 μήνες (< 25 °C).

Μετά το άνοιγμα της συσκευασίας να χρησιμοποιηθεί άμεσα.

Να χρησιμοποιηθεί κατά προτίμηση πριν από την ημερομηνία λήξης που αναγράφεται στη συσκευασία.

Οι πληροφορίες που παρατίθενται παραπάνω ανταποκρίνονται στις μέχρι σήμερα γνώσεις μας. Παρατίθενται χωρίς υποχρέωση εφαρμογής ή εγγύηση αποτελέσματος όταν οι πειραματισμοί διεξάγονται εκτός ευθύνης μας. Η συμμόρφωση με τη νομοθεσία είναι επιβεβλημένη και αποτελεί ευθύνη του χρήστη. Το παρόν έγγραφο αποτελεί ιδιοκτησία της ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗΣ ΕΠΕ και δεν μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς την έγγραφη άδειά μας.

