

## VIALATTE FERM W28

Σακχαρομύκητας για τη παραγωγή αρωματικών λευκών και ροζέ οίνων

### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο **VIALATTE FERM W28** είναι σακχαρομύκητας του είδους *Saccharomyces cerevisiae*, κατάλληλος για την παραγωγή αρωματικών και ισορροπημένων λευκών και ροζέ οίνων. Επιτρέπει, κυρίως, τη βέλτιστη ανάδειξη των θειολών, κατά την οινοποίηση ποικιλιών που είναι πλούσιες σε πρόδρομες αρωματικές ενώσεις.

### ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

#### Ζυμωτικά χαρακτηριστικά:

- Είδος: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Παράγοντας Killer: Killer θετικός.
- Ιδανική θερμοκρασία ζύμωσης: 10 με 16°C.
- Ταχύτητα ζύμωσης: μέτρια.
- Ανθεκτικότητα στην αλκοόλη: μέχρι 16,5% vol.
- Παραγωγή πτητικής οξύτητας: χαμηλή.
- Ανάγκες σε άζωτο: χαμηλές.
- Παραγωγή H<sub>2</sub>S: χαμηλή
- Παραγωγή SO<sub>2</sub>: μέτρια
- Αφρισμός: χαμηλός
- Παραγωγή γλυκερόλης: 6-8 g/L

#### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

- Ανάδειξη των ποικιλιακών αρωμάτων που ανήκουν στις θειόλες (εσπεριδοειδή, φρούτα του πάθους)
- Παραγωγή ζυμωτικών εστέρων.

Σε περίπτωση που παρουσιαστεί ανάγκη ενίσχυσης της θρέψης, να αποφεύγεται η προσθήκη ανόργανου αζώτου, ώστε να μην παρεμποδιστεί η ανάδειξη των θειολών. Προτείνεται η προσθήκη οργανικού αζώτου με το θρεπτικό NUTRICELL AA.

### ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

- Παραγωγή λευκών και ροζέ αρωματικών οίνων με μοντέρνο στυλ.



- Ανάδειξη του αρωματικού δυναμικού των ποικιλιών που είναι πλούσιες σε πρόδρομες αρωματικές ενώσεις θειολών, όπως Sauvignon, Colombard, Verdejo ή ερυθρών ποικιλιών για τη παραγωγή ροζέ οίνων.

## 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.*