

VIALATTE FERM R100

Σακχαρομύκητας για τη παραγωγή “στρογγυλών” ερυθρών οίνων με φρουτώδη χαρακτήρα

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο **VIALATTE FERM R100** είναι ένας σακχαρομύκητας *Saccharomyces cerevisiae*, επιλεγμένος από τη Sofralab για την παραγωγή “στρογγυλών” ερυθρών οίνων, με φρουτώδη χαρακτήρα.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

Ζυμωτικά χαρακτηριστικά:

- Είδος: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Παράγοντας Killer: ευαίσθητος.
- Ιδανική θερμοκρασία ζύμωσης: 18 με 32°C.
- Ταχύτητα ζύμωσης: γρήγορη.
- Ανθεκτικότητα στην αλκοόλη: μέχρι 14 %vol.
- Παραγωγή πτητικής οξύτητας: χαμηλή.
- Ανάγκες σε άζωτο: υψηλή.
- Παραγωγή SO₂: μέτρια.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο **VIALATTE FERM R100** συμβάλει στην παραγωγή οίνων με καθαρό και έντονα φρουτώδες άρωμα και “στρογγυλή”, βελούδινη αίσθηση στη γεύση, χάρη στην υψηλή παραγωγή γλυκερόλης.

Ο **VIALATTE FERM R100** επίσης, παράγει οίνους με σταθερή ποιότητα, ανεξάρτητα από την ποικιλία.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

- Παραγωγή ερυθρών οίνων με φρουτώδες άρωμα και βελούδινη γεύση, που προορίζονται για σύντομη περίοδο παλαιώσης.
- Ελεγχόμενη διαδικασία οινοποίησης για επίτευξη σταθερής και επαναλαμβανόμενης ποιότητας οίνων..
- Παραγωγή οίνων από διεθνή ποικιλίες: Merlot, Syrah, Cabernet, Mourvedre ...

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

Συνιστώμενη δοσολογία: 200 g/tn.

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



ΑΜΠΕΛΟΟΝΙΚΗ

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: 500 g

Κιβώτιο των 20 x 500 g.

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.