

VIALATTE FERM R71

Σακχαρομύκητας για τη παραγωγή "φρέσκων" και αρωματικών ερυθρών και ροζέ οίνων

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο **VIALATTE FERM R71** είναι ένας σακχαρομύκητας *Saccharomyces cerevisiae*, επιλεγμένος από τη Sofralab για την ικανότητά του να παράγει "φρέσκους", δροσερούς και αρωματικούς ερυθρούς και ροζέ οίνους πρώιμης κατανάλωσης.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

Ο **VIALATTE FERM R71** είναι ένας πολύ ανθεκτικός ζυμομύκητας που επιτρέπει την πραγματοποίηση της αλκοολικής ζύμωσης ακόμη και όταν υπάρχουν περιοριστικοί παράγοντες (υψηλός δυνητικός αλκοολικός τίτλος, χαμηλές θερμοκρασίες, χαμηλή θολερότητα ...).

Ζυμωτικά χαρακτηριστικά:

- Είδος: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Παράγοντας Killer: θετικός.
- Ιδανική θερμοκρασία ζύμωσης: 14 με 32°C.
- Ταχύτητα ζύμωσης: γρήγορη.
- Ανθεκτικότητα στην αλκοόλη: μέχρι 16 %vol.
- Παραγωγή πτητικής οξύτητας: χαμηλή με μέτρια.
- Ανάγκες σε άζωτο: υψηλή.
- Παραγωγή H₂S: χαμηλή.
- Παραγωγή SO₂: μέτρια.
- Παραγωγή γλυκερόλης: 6-8 g/L

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο **VIALATTE FERM R71** επιτρέπει την παραγωγή σημαντικής ποσότητας ζυμωτικών εστέρων με φρουτώδη χαρακτήρα (φράουλα, κεράσι, βατόμουρο, φραγκοστάφυλλο).

Η χρήση των οργανικών θρεπτικών **NUTRICELL AA** ή **NUTRICELL FULLAROM** κατά τον εμβολιασμό του ζυμομύκητα, μεγιστοποιεί τη δυνατότητα παραγωγής κατά τη ζύμωση εστέρων ή εστεροποιημένων θειολών.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

- Παραγωγή αρωματικών ερυθρών και ροζέ οίνων με "διεθνή" χαρακτήρα.
- Παραγωγή φρέσκων οίνων (nouveau).



ΑΜΠΕΛΟΟΝΙΚΗ

- Οινοποίηση πολύ ώριμων (σταφυδιασμένων) σταφυλιών.
- Παραδοσιακή οινοποίηση, θερμοοινοποίηση, προζυμωτική θερμοεκχύλιση.

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: 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.



ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ