

## VIALATTE FERM R96

Σακχαρομύκητας για τη παραγωγή ερυθρών οίνων  
με “φρέσκα” φρουτώδη αρώματα και πικάντικες νότες

### ΧΑΡΑΚΗΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο **VIALATTE FERM R96** είναι ένας σακχαρομύκητας *Saccharomyces cerevisiae*, επιλεγμένος από τη Sofralab για την ευελιξία και την ικανότητά του να αναδεικνύει το αρωματικό και φαινολικό δυναμικό των σταφυλιών, ανεξαρτήτως του βαθμού ωριμότητας τους ή της ποικιλίας. Παράγει ερυθρούς οίνους με αρώματα “φρέσκων” φρούτων και πικάντικες νότες.

### ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

#### Ζυμωτικά χαρακτηριστικά:

- Είδος: *Saccharomyces cerevisiae*.
- Παράγοντας Killer: ευαίσθητος.
- Ιδανική θερμοκρασία ζύμωσης: 15 με 30°C.
- Ταχύτητα ζύμωσης: μέτρια.
- Ανθεκτικότητα στην αλκοόλη: μέχρι 16 %vol.
- Παραγωγή πτητικής οξύτητας: χαμηλή.
- Ανάγκες σε άζωτο: υψηλή.
- Παραγωγή SO<sub>2</sub>: μέτρια.

#### Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

Ο **VIALATTE FERM R96** επιτρέπει την παραγωγή οίνων με έντονο άρωμα και “δροσερό” φρουτώδη χαρακτήρα χάρη στο σχηματισμό εστέρων και στην ανάδειξη ποικιλιακών αρωμάτων που θυμίζουν μικρά κόκκινα ή μαύρα φρούτα καθώς και πικάντικες νότες όπως πιπέρι, γλυκόριζα, ευκάλυπτο.

### ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

- Παραγωγή συμπυκνωμένων ερυθρών οίνων με φρουτώδη χαρακτήρα, που μπορεί να παλαιώσει είτε όχι.
- Ανάδειξη διεθνών ποικιλιών: 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.*



ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ