

VIALATTE FERM R100

ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ «ΣΤΡΟΓΓΥΛΩΝ» ΕΡΥΘΡΩΝ ΟΙΝΩΝ ΜΕ ΦΡΟΥΤΩΔΗ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

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

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά:

- Είδος: *Saccharomyces cerevisiae*
- Παράγοντας Killer: ευαίσθητος
- Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης: γρήγορη
- Εύρος Θερμοκρασιών: 18 με 30 °C
- Ανθεκτικότητα στην αλκοόλη: μέχρι 14% vol
- Παραγωγή πτητικής οξύτητας: χαμηλή
- Ανάγκες σε άζωτο: υψηλές
- Παραγωγή SO₂: μέτρια

Οργανοληπτικές Ιδιότητες:

- Συμβάλει στην παραγωγή οίνων με καθαρό και έντονα φρουτώδες άρωμα και «στρογγυλή», βελούδινη αίσθηση στη γεύση, χάρη στην υψηλή παραγωγή γλυκερόλης.
- 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 παλαίωσης.
- 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: Δεν υπάρχει.

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διασπείρετε την ξηρή ζύμη (LSA) σε δεκαπλάσιο του βάρους της ισόποσο μίγμα νερού και γλεύκους θερμοκρασίας 35°C. Για παράδειγμα διασπείρετε 500g σε 5L μίγματος που αποτελείται από 2,5L νερό και 2,5L γλεύκους και έχει μετά την ανάδευση θερμοκρασία 35°C.

Αφήστε να ξεκουραστεί για 20-30 λεπτά, στη συνέχεια ανακατέψτε ελαφρά το εμβόλιο. Εάν η διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ εμβολίου και γλεύκους προς εμβολιασμό δεν ξεπερνά τους 10°C τότε προσθέστε το εμβόλιο κατευθείαν στη δεξαμενή. Σε αντίθεση περίπτωση διπλασιάστε τον όγκο του εμβολίου με προσθήκη γλεύκους (στην περίπτωση του παραδείγματος προσθέστε 5L γλεύκους) περιμένετε 10 λεπτά και στη συνέχεια ομογενοποιήστε και προσθέστε σταδιακά στη δεξαμενή.

ΠΡΟΣΟΧΗ :

Το παρόν προϊόν προορίζεται για οινολογική χρήση στη βιομηχανία τροφίμων και ποτών. Να χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις επιταγές της τρέχουσας ευρωπαϊκής νομοθεσίας.

ΣΥΣΤΑΣΗ

Ξηρός ενεργοποιημένος σακχαρομύκητας, γαλακτωματοποιητής E491.
Δεν περιέχονται γενετικά τροποποιημένα συστατικά (GMO).

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Συσκευασία: 500 g
Κιβώτιο των 20 x 500 g.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Συσκευασία κλειστή διατηρείται σε θερμοκρασία 2 - 8°C. Μπορεί να διατηρηθεί σε θερμοκρασία δωματίου (<25°C) για 3 μήνες.

Μετά το άνοιγμα της συσκευασίας να χρησιμοποιηθεί άμεσα.

Η ημερομηνία λήξης του προϊόντος 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 ΙΚΕ και δεν μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς την έγγραφη άδειά μας.