

## VIALATTE FERM R71

### ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ «ΦΡΕΣΚΩΝ» ΚΑΙ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΕΡΥΘΡΩΝ ΚΑΙ ΡΟΖΕ ΟΙΝΩΝ

#### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο σακχαρομύκητας **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

##### Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά:

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

- Είδος: *Saccharomyces cerevisiae*
- Παράγοντας Killer: θετικός
- Κινητική της ζύμωσης: γρήγορη
- Εύρος Θερμοκρασιών: 14 με 32 °C
- Ανθεκτικότητα στην αλκοόλη: μέχρι 16% vol
- Παραγωγή πτητικής οξύτητας: χαμηλή με μέτρια
- Ανάγκες σε άζωτο: υψηλές
- Παραγωγή H<sub>2</sub>S: χαμηλή
- Παραγωγή SO<sub>2</sub>: μέτρια
- Παραγωγή γλυκερόλης: 6-8 g/L

##### Οργανοληπτικές Ιδιότητες:

- Επιτρέπει την παραγωγή σημαντικής ποσότητας ζυμωτικών εστέρων με φρουτώδη χαρακτήρα (φράουλα, κεράσι, βατόμουρο, φραγκοστάφυλου).
- 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).

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

## 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.*