

VIALATTE FERM R82

ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΠΟΛΥΠΛΟΚΩΝ ΚΑΙ ΦΡΟΥΤΩΔΩΝ ΕΡΥΘΡΩΝ ΟΙΝΩΝ ΑΠΟ ΣΤΑΦΥΛΙΑ ΚΑΛΗΣ ΩΡΙΜΟΤΗΤΑΣ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο σακχαρομύκητας **VIALATTE FERM R82** είναι ένας σακχαρομύκητας είναι ένας σακχαρομύκητας *Saccharomyces cerevisiae*, επιλεγμένος από τη Sofralab για την ικανότητά του να παράγει πολύπλοκους ερυθρούς οίνους, με αρώματα κόκκινων και μαύρων φρούτων, από σταφύλια καλής ωριμότητας.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά:

- Είδος: *Saccharomyces cerevisiae*
- Παράγοντας Killer: ευαίσθητος
- Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης: αργή
- Εύρος Θερμοκρασιών: 18 με 30 °C
- Ανθεκτικότητα στην αλκοόλη: μέχρι 16% vol
- Παραγωγή πτητικής οξύτητας: μέτρια
- Ανάγκες σε άζωτο: μέτριες
- Παραγωγή H₂S: πολύ χαμηλή
- Παραγωγή SO₂: μέτρια

Οργανοληπτικές Ιδιότητες:

- Παραγωγή έντονων οίνων με φρουτώδη χαρακτήρα, χάρη στο σχηματισμό εστέρων και στην ανάδειξη των ποικιλιακών αρωμάτων.
- Για να εκφραστεί στο μέγιστο βαθμό το δυναμικό του **VIALATTE FERM R82**, θα πρέπει τα σταφύλια να βρίσκονται στο βέλτιστο βαθμό ωριμότητας.
- Ο **VIALATTE FERM R82**, έχει επίσης την ιδιότητα να ελαχιστοποιεί τον κίνδυνο εμφάνισης αναγωγικών οσμών στις ευαίσθητες ποικιλίες.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

- Παραγωγή συμπυκνωμένων ερυθρών οίνων με φρουτώδη χαρακτήρα, από σταφύλια καλής ωριμότητας.
- Παραγωγή οίνων μέτριας μέχρι μεγάλης διάρκειας παλαίωσης.
- Οινοποίηση διεθνών ερυθρών ποικιλιών και ιδιαίτερα ευοξειδωτων ποικιλιών, όπως Syrah, Carignan κτλ.

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.