

VIALATTE FERM R96

ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΕΡΥΘΡΩΝ ΟΙΝΩΝ ΜΕ «ΦΡΕΣΚΑ» ΦΡΟΥΤΩΔΗ ΑΡΩΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΙΚΑΝΤΙΚΕΣ ΝΟΤΕΣ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο σακχαρομύκητας **VIALATTE FERM R96** είναι ένας σακχαρομύκητας του είδους *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

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά:

- Είδος: *Saccharomyces cerevisiae*
- Παράγοντας Killer: ευαίσθητος
- Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης: μέτρια
- Εύρος Θερμοκρασιών: 15 με 30 °C
- Ανθεκτικότητα στην αλκοόλη: μέχρι 16% vol
- Παραγωγή πτητικής οξύτητας: χαμηλή
- Ανάγκες σε άζωτο: υψηλές
- Παραγωγή SO₂: χαμηλή

Οργανοληπτικές Ιδιότητες:

- Επιτρέπει την παραγωγή οίνων με έντονο άρωμά 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 είτε 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: 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.