



VIALATTE FERM® R26

ΣΤΕΛΕΧΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΦΡΕΣΚΩΝ, ΦΡΟΥΤΩΔΩΝ & ΠΙΚΑΝΤΙΚΩΝ ΕΡΥΘΡΩΝ ΟΙΝΩΝ



Παραγωγή εστέρων
& ανώτερων
αλκοολών

Κατάλληλο για τις
ποικιλίες Syrah,
Cabernet Sauvignon,
Merlot, Carménère, κτλ.

Συμβατό με το
οινολογικό
πρωτόκολλο
Drinkability



ΚΑΛΟ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ!

- Νορισοπρενοειδή -

- ✓ Τα νορισοπρενοειδή είναι συστατικά του πρωτογενούς αρώματος των σταφυλιών. Προέρχονται από την αποικοδόμηση (οξειδωτική διάσπαση) των καρτενοειδών (φυσικές χρωστικές).
- ✓ Βρίσκονται με την μορφή μη-πτητικών πρόδρομων αρωματικών ενώσεων και μπορούν να απελευθερωθούν με ενζυμική υδρόλυση.
- ✓ Η β-δαμασκηνόνη και η β-ιονόνη είναι οι πιο γνωστές και οι πιο διαδεδομένες, στον οίνο, ενώσεις νορισοπρενοειδών. Και οι δύο ενώσεις ενισχύουν το «φρουτώδες» άρωμα. Επιπρόσθετα, η β-ιονόνη είναι υπεύθυνη για το ανθικό άρωμα (νότες βιολέτας), που χαρακτηρίζει ορισμένους οίνους από την ποικιλία Syrah.



ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

- Ενίσχυση του φρουτώδους αρώματος και της φρεσκάδας των ερυθρών οίνων.
- Παραγωγή «ευκολόπιπτων» ερυθρών οίνων, με φρουτώδες, σύνθετο και πικάντικο αρωματικό προφίλ.



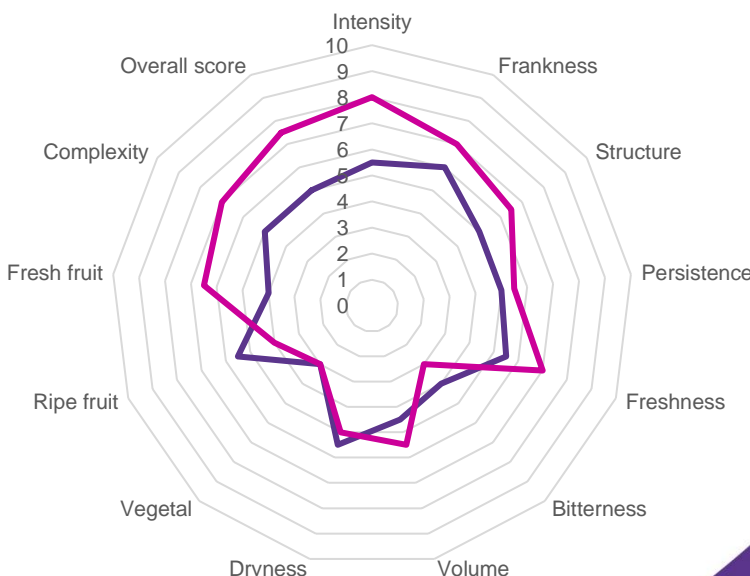
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΔΟΚΙΜΩΝ

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΟ ΠΡΟΦΙΛ

Η ζύμη **VIALATTE FERM® R26** παράγει ερυθρούς οίνους με έντονο, σύνθετο και φρέσκο αρωματικό προφίλ, που χαρακτηρίζεται από αρώματα κόκκινων φρούτων. Στο στόμα, προσδίδει φρεσκάδα και πλούτο που ταιριάζει ιδιαίτερα σε οίνους παραγόμενους σε ξηροθερμικές συνθήκες.

Σχήμα 1. Οργανοληπτική αξιολόγηση ερυθρών οίνων, ποικιλίας Syrah. Τα αποτελέσματα γευσιγνωσίας αποκτήθηκαν από επιτροπή 8 οινολόγων.

- VIALATTE FERM R26®
- Στέλεχος μάρτυρας

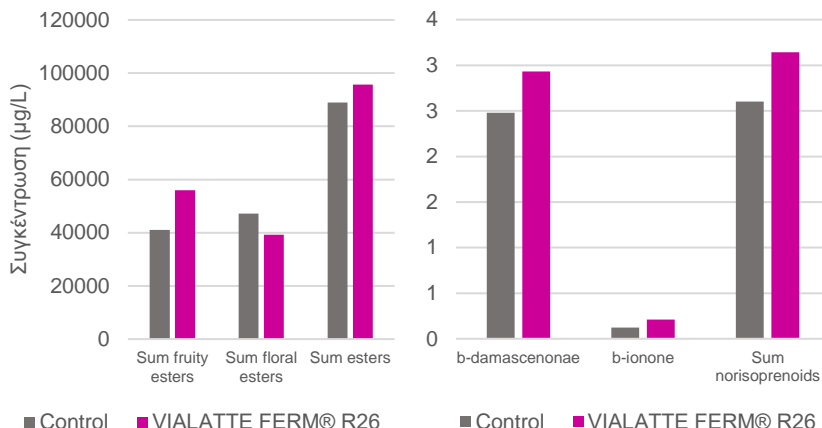




ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΡΩΜΑΤΩΝ

Η ζύμη **VIALATTE FERM® R26** ενισχύει την παραγωγή εστέρων και νορισοπρενοειδών, ενώσεις που συμβάλλουν στον φρουτώδη αρωματικό χαρακτήρα των ερυθρών οίνων (Σχήμα 2).

Σχήμα 2. Μέτρηση των συγκεντρώσεων εστέρων & νορισοπρενοειδών σε ερυθρούς οίνους, ποικιλίας Syrah, που ζυμώθηκαν με **VIALATTE FERM® R26** ή με μάρτυρα στέλεχος ζυμών. Προσθήκη: 200 g/tn.



ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

Κινητική Αλκοολικής Ζύμωσης	Εύρος Θερμοκρασιών T°C	Ανθεκτικότητα στην αιθανόλη	Ανάγκες σε Αζωτο (N)	Παραγωγή Γλυκερόλης	Παραγωγή SO ₂	Παραγωγή Πτητικής Οξύτητας	Παραγωγή H ₂ S
Μέτρια	22 - 30 °C	>14,5% vol. < 16% vol.	Μέτριες	Μέτρια (8 g/L)	Χαμηλή	Μέτρια προς χαμηλή	Χαμηλή



ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διασπείρετε την ξηρή ζύμη σε δεκαπλάσιο του βάρους της ισόποσο μίγμα νερού και γλεύκους θερμοκρασίας 35-40°C. Παράδειγμα: 500 g ξηρής ζύμης σε ένα μίγμα 2,5 L νερού και 2,5 L γλεύκους στους 37°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 αντίθετη 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 αποκλειστικά για επαγγελματική οινολογική χρήση. Να χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις επιταγές της ισχύουσας νομοθεσίας.



ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

Ενυδάτωση: 200 g/tn



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ



500 g



ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Συσκευασία σφραγισμένη διατηρείται σε μέρος δροσερό και σκιερό, μακριά από υγρασία.

Μετά το άνοιγμα της συσκευασίας να χρησιμοποιηθεί άμεσα.

Οι πληροφορίες που παρέχονται εδώ βασίζονται στην τρέχουσα κατάσταση των γνώσεων μας. Οι πληροφορίες αυτές είναι μη δεσμευτικές και χωρίς εγγύηση, καθώς οι συνθήκες χρήσης είναι πέρα από τον έλεγχό μας. Δεν απαλλάσσουν τον χρήστη από τη συμμόρφωση με την ισχύουσα νομοθεσία και τα δεδομένα ασφαλείας. Το παρόν έγγραφο αποτελεί ιδιοκτησία της SOFRALAB και δεν μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς τη συγκατάθεσή της.