

# VIALATTE FERM R71

---

Levure pour l'élaboration de vins rouges et rosés frais et aromatiques

## CARACTERISTIQUES

---

**VIALATTE FERM R71** est une levure naturelle *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée par Sofralab pour sa capacité à produire des vins rouges et rosés très aromatiques avec un profil frais et fermentaire.

## PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

---

### Caractéristiques fermentaires :

**VIALATTE FERM R71** est une levure très robuste, qui permet de conduire la fermentation alcoolique dans de bonnes conditions même en cas de facteurs limitants (alcool, basses températures, faible turbidité ...).

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*
- Facteur Killer : Killer positif
- Plage optimale de température de fermentation : 14 à 32°C
- Vitesse de fermentation : rapide
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 % Vol.
- Production d'acidité volatile : faible à moyenne
- Besoin en azote : élevé
- Production de SO<sub>2</sub> : moyenne
- Production d'H<sub>2</sub>S : faible
- Production de glycérol : 6 - 8 g/L

### Caractéristiques organoleptiques :

Production importante d'esters fermentaires aux notes de fruits rouges (fraise, framboise, groseille, cerise).

L'utilisation des nutriments **NUTRICELL AA** ou **NUTRICELL FULLAROM** au levurage est particulièrement intéressante pour optimiser la production des esters fermentaires.

## APPLICATIONS

---

- Elaboration de vins rouges et rosés aromatiques de style international
- Elaboration de vins primeurs
- Vinification de raisins passerillés
- Vinification traditionnelle, thermovinification, MPC, flash détente

## DOSE D'EMPLOI

---

Dose recommandée : 20 g/hL

## MODE D'EMPLOI

---

Disperser les levures sèches actives (LSA) dans 10 fois leur poids d'un mélange d'eau et de moût en proportion équivalente et à une température comprise entre 35 et 40°C. Exemple: 500 g de LSA, dans un mélange composé de 2,5 L d'eau et 2,5 L de moût à 37°C.

Laisser reposer 20 minutes puis homogénéiser doucement le levain. Si la différence de température entre le levain et le moût n'excède pas 10°C, incorporer directement le levain au moût. Sinon, doubler le levain avec du moût, attendre 10 minutes, homogénéiser doucement et incorporer au moût.

### **Précaution d'utilisation :**

Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.

Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

## CONDITIONNEMENT

---

Sachet sous vide de 500 g, carton de 20 x 500g.

Sac de 10 kg.

## CONSERVATION

---

Conserver dans un endroit frais et sec dans son emballage d'origine.

A utiliser immédiatement après ouverture.

*Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.*