



VIALATTE FERM® R26

Levure pour l'élaboration de vins rouges fruités et épicés de type Syrah moderne



Production d'esters
et d'alcools
supérieurs

Nouvelle souche adaptée
aux cépages Syrah,
Cabernet sauvignon,
merlot, Carménère ...

Pour des vins
rouges modernes,
fruités et épicés



PROPRIÉTÉS OENOLOGIQUES

- Cinétique fermentaire: moyenne
- T° optimale de fermentation: 22 - 30°C
- Résistance à l'éthanol: moyen élevé (>14,5% vol. <16% vol.)
- Production de Glycérol: Moyenne – (8 g/L)
- Production SO₂: Faible
- Production d'acidité volatile: Moyenne à faible
- Production H₂S: Faible
- Besoin en azote: Moyen
- Production d'acidité volatile: moyenne-faible



DOSE D'EMPLOI & APPLICATION

20 g/hL.



CONDITIONNEMENT



500g



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.



MODE D'EMPLOI

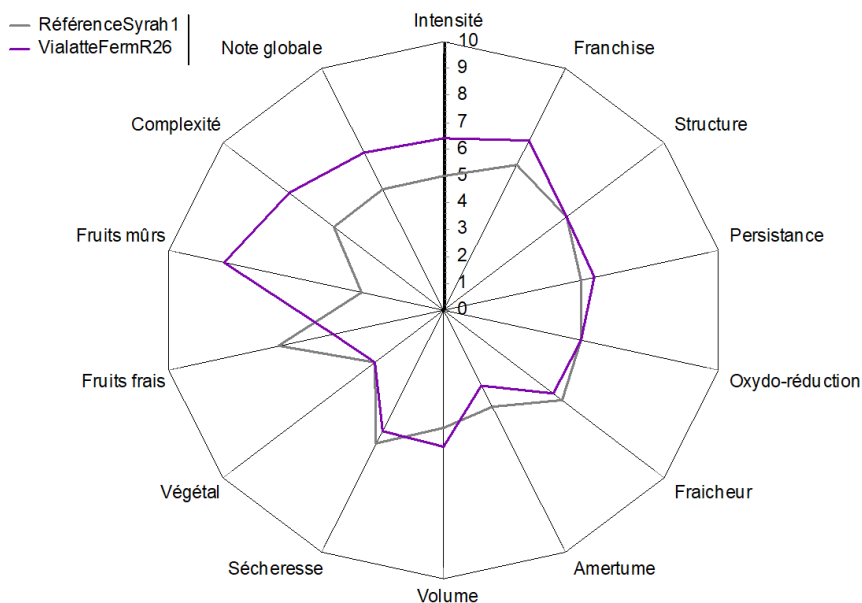
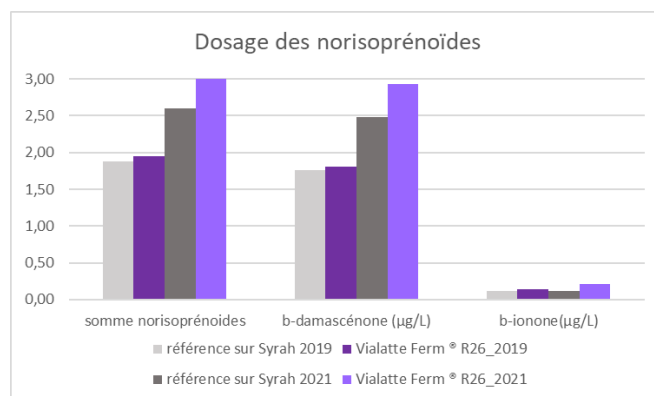
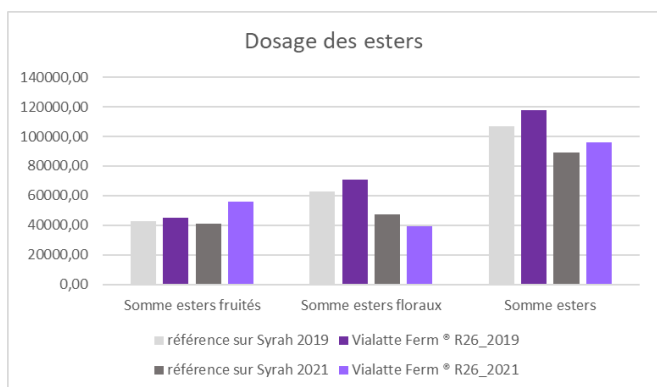
- 1) Disperser les levures sèches actives (LSA) dans 10 fois leur poids d'un mélange d'eau et de moût en proportion équivalente et à une température comprise entre 35 et 40°C.
- 2) Laisser reposer 20 minutes puis homogénéiser doucement le levain.
Si la différence de température entre le levain et le 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.*



RÉSULTATS D'ESSAIS



BON A SAVOIR !

Les **norisoprénoïdes** sont des arômes primaires du raisin. Ils dérivent de la dégradation (clivage oxydatif) des caroténoïdes (pigment naturels). Ils sont ensuite présents sous forme de précurseurs non odorants et libérés par voie enzymatique.

La **β-damascenone** et la **β-ionone** sont les plus connus et les plus présents dans les vins.

Ces 2 molécules aromatiques jouent le rôle d'**exhausteur de l'arôme fruité**.

La β-ionone peut également être responsable de **notes de violette** caractéristique de certaines Syrah.