

VIALATTE FERM® R82

Levure pour l'élaboration de vins rouges complexes et fruités
issus de raisins de bonne maturité

CARACTERISTIQUES

VIALATTE FERM® R82 est une levure naturelle *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée par Sofralab® pour sa capacité à produire des vins rouges complexes aux arômes de fruits rouges et de fruits noirs issus de raisins de bonne maturité.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Caractéristiques fermentaires :

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*
- Facteur Killer : sensible
- Plage optimale de température de fermentation : 18 à 30°C
- Vitesse de fermentation : lente
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 % Vol.
- Production d'acidité volatile : moyenne
- Besoin en azote : moyen
- Production de SO₂ : moyenne
- Production d'H₂S : très faible

Caractéristiques organoleptiques :

VIALATTE FERM® R82 permet d'obtenir des vins intenses et fruités grâce à la formation d'esters et la révélation d'arômes variétaux. Pour que le potentiel de **VIALATTE FERM® R82** s'exprime parfaitement, la maturité des raisins doit être optimum. **VIALATTE FERM® R82** possède également la propriété de diminuer les risques de réductions sur les cépages sensibles.

APPLICATIONS

- Elaboration de vins rouges concentrés et fruités issus de raisins de bonne maturité
- Elaboration de vins de moyenne garde à haute garde
- Vinification des cépages rouges internationaux et notamment des cépages sensibles à l'oxydation type Syrah, Carignan ...



VIALATTE FERM® R82 est utilisé dans le Programme Rouge OENOTERRIS®

Pour en savoir-plus consultez le site internet www.oenoterris.com

L'agro-œnologie raisonnée vue par LE GROUPE SOFRALAB®

La démarche de l'agro-œnologie raisonnée a pour objectif d'**apporter une meilleure compréhension et une meilleure analyse** afin de **favoriser la diversité** et faire les « **bons** » **choix d'itinéraires technologiques** et ainsi **préserver la qualité** des vins de la vigne jusqu'à la mise en bouteille.

Les objectifs d'Oenoterris

OENOTERRIS® est un concept qui incarne la volonté de l'œnologue de tourner son regard vers le vignoble et proposer une stratégie agronomique raisonnée en fonction d'un profil de vin.

Un levier viticole pour répondre à un enjeu œnologique

Le Programme Rouge a pour objectif de valoriser et d'améliorer l'expression du profil « fruité, frais et gourmand » des vins rouges.

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 g/hL

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

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.

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.