



VIALATTE FERM® HD18

Cepa osmotolerante resistente a grados alcohólicos elevados



Gran resistencia a grados alcohólicos elevados (18%)

Levadura osmotolerante

Recomendada para vinos tintos potentes



PROPIEDADES ENOLÓGICAS

- Cinética fermentativa: rápida y regular
- Capacidad osmotolerante hasta 300-310 g/L de azúcar
- T^a óptima de fermentación: 10 – 30 °C
- Resistencia al etanol: 18 % vol.
- Necesidades nutricionales: bajas
- Sensibilidad al Cu: mediana
- Producción de glicerol: elevada (8 - 9 g/L)
- Producción de SO₂: mediana
- Producción de acetaldehído: baja
- Producción de acidez volátil: mediana a baja
- Producción de H₂S: mediana a baja



DOSIS DE EMPLEO & APLICACIÓN

Rehidratación: 20 g/hL.
Adición directa: 30 g/hL.



PRESENTACIÓN



500 g



CONSERVACIÓN

Envase lleno, con el sellado original, resguardado de la luz, en un lugar seco y sin olores. No congelar. Una vez abierto el envase, utilizar rápidamente.

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.



MODO DE EMPLEO

REHIDRATACIÓN – 20 g/hL

Añadir VIALATTE FERM® HD 18 en 10 veces su volumen de agua a una temperatura de 37 °C (± 2 °C). Mezclar hasta disolución completa. Dejar reposar durante 20 minutos. Añadir mosto gradualmente a las levaduras rehidratadas para disminuir la diferencia de temperaturas (máx. 7 a 10 °C) entre la mezcla y el depósito a inocular. En condiciones de mayor estrés debido a la concentración de azúcares (> 250 g/L) se recomienda añadir NUTRICELL® INITIAL (10 a 20 g/hL) durante la fase de preparación de las levaduras.



ADICIÓN DIRECTA – 30 g/hL

Dispersar VIALATTE FERM® HD 18 por la parte superior del depósito o en la cubeta y llevar a cabo un remontado de homogeneización. Asegúrese de respetar las condiciones de uso (véase A4 Drop & Go). Es importante una buena homogeneización de los microorganismos en el depósito (prever un remontado de todo el volumen del depósito a inocular). Al mismo tiempo añadir de 20 a 30 g/hL de NUTRICELL® INITIAL directamente al depósito. NINGUNA incorporación directa para la adquisición de FA.

SAS SOFRALAB

79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

165/2023 – 1/2



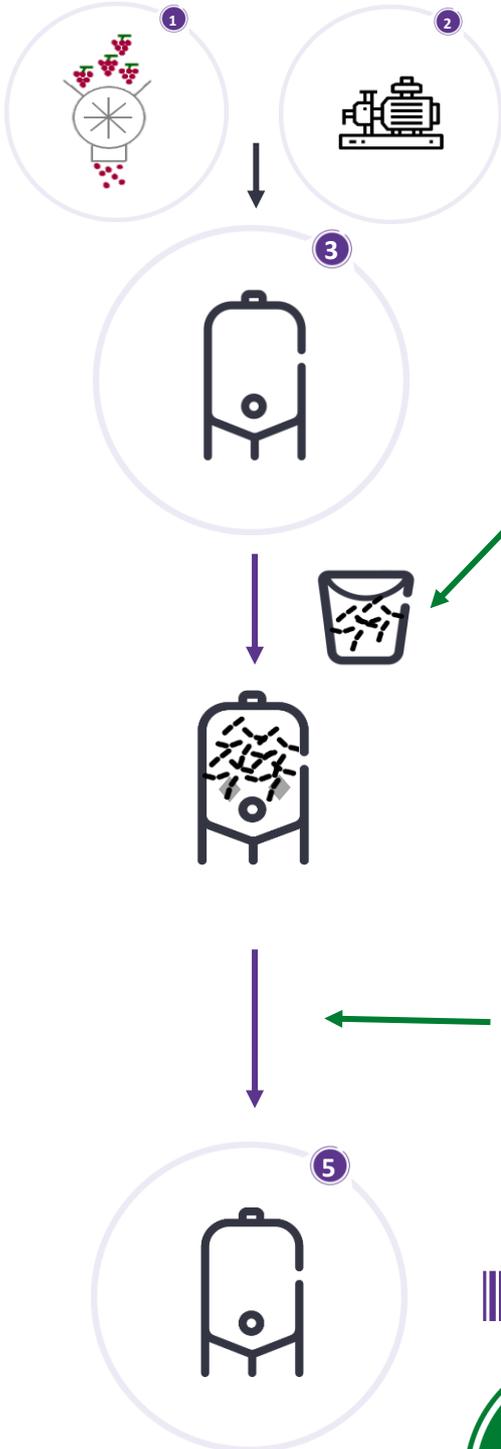
Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.

Utilizar conforme a la reglamentación vigente



PROCESO DE VINIFICACIÓN LEVADURA/NUTRICIÓN PARA GRADOS ELEVADOS



OSMOTOLERANCIA

Una concentración elevada de azúcares en el mosto (> 250 g/l) aumenta la presión osmótica que actúa sobre la membrana de la levadura. Así, la levadura necesita más energía para luchar contra esta presión osmótica, lo que se traduce en problemas de fermentación tales como un aumento del tiempo de latencia, fermentaciones lentas o incluso paradas de fermentación.

VIALATTE FERM® HD18
20 g/hL



NUTRICELL® INITIAL
10 g/hL

NUTRICELL® FINISH
20 g/hL a la mitad de la FA

CORTEZAS DE LEVADURAS
5 a 10 g/hL en caso de ralentización al final de la FA

ES BUENO SABER...



Equilibrio nitrógeno / lípidos

La asimilación de las fuentes de nitrógeno por las levaduras está gestionada por varios sistemas de regulación: SPS, TOR, NCR, GAAC.

En función de la naturaleza del nitrógeno (mineral u orgánico) unos sistemas metabólicos se activarán y otros se reprimirán. Para asimilar las fuentes de nitrógeno en forma amino es necesaria la presencia de lípidos para la activación del sistema TOR.

Además, los lípidos de membrana juegan un papel en la resistencia de esta última. En el caso de mostos con un grado potencial alto, la gran cantidad de alcohol producido durante la fermentación alcohólica va a disolver determinadas moléculas grasas, lo que conducirá a la muerte celular.

Por lo tanto, en un contexto de gestión de la fermentación con un grado alcohólico elevado (> 15% vol.) es importante tanto una buena nutrición de las levaduras como preservar el equilibrio nitrógeno / lípidos mediante la adición de nutrientes orgánicos ricos en esteroides y ergosteroides..

Gestión habitual del resto del proceso de vinificación