



# VIALATTE FERM® R100











Vinos tintos redondos y afrutados

**Polivalencia** 

Complejidad y frescura aromática



## **OBJETIVOS ENOLÓGICOS**

- Control del proceso de vinificación y regularidad de los vinos obtenidos.
- Buena producción de glicerol.
- Elaboración de vinos tintos redondos y afrutados, con una crianza de corta a media.
- Elaboración de vinos con uvas tintas internacionales: Merlot, Syrah, Cabernet, Monastrell...



20 g/hL



## **PRESENTACIÓN**







# **CONSERVACIÓN**

Conservar en un lugar fresco y seco, en su envase original.

Una vez abierto, usar inmediatamente.



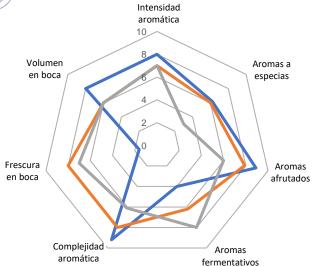


Figura: Impacto de la cepa de levadura sobre el perfil aromático de un vino tinto elaborado con la variedad Syrah

Vialatte Ferm® R82 Vialatte Ferm® R96 Vialatte Ferm® R100







### **CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS**

Especie	Saccharomyces cerevisiae
Temperatura óptima de fermentación	18 a 32 °C
Resistencia al alcohol	hasta 14% vol.
Cinética fermentativa	rápida
Factor killer	sensible
Producción de acidez volátil	Mediana
Producción de SO <sub>2</sub>	Mediana - Baja
Necesidades de nitrógeno	Altas
Producción de H <sub>2</sub> S	NC
Producción de glicerol	6 a 8 g/L



### **MODO DE EMPLEO**

Dispersar las levaduras secas activas (LSA) en 10 veces su peso de una mezcla de agua y mosto en la misma proporción, a una temperatura entre 35 y 40 °C.

<u>Ejemplo</u>: 500 g de LSA, en una mezcla formada por 2,5 L de agua y 2,5 L de mosto a 37 °C. Dejar reposar durante 20 minutos y luego homogeneizar suavemente. Si la diferencia de temperatura entre la preparación de levaduras y el mosto no supera los 10°C, añadir las levaduras directamente al mosto. En caso contrario, duplicar el volumen de la preparación de levaduras con mosto, esperar 10 minutos, homogeneizar suavemente y añadir al mosto.

