



VIALATTE FERM® R100



Vins rouges ronds et fruités

Polyvalence

Complexité et fraîcheur aromatique



OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

- Maîtrise du process de vinification et de la régularité des vins.
- Bonne production de glycérol.
- Elaboration de vins rouges ronds et fruités destinés à un élevage court à moyen.
- Elaboration de vins issus des cépages rouges internationaux : Merlot, Syrah, Cabernet, Mourvèdre...



DOSE D'EMPLOI

20g/hL



CONDITIONNEMENT



500 G



CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec dans son emballage d'origine.
A utiliser immédiatement après ouverture.



RESULTATS D'ESSAIS

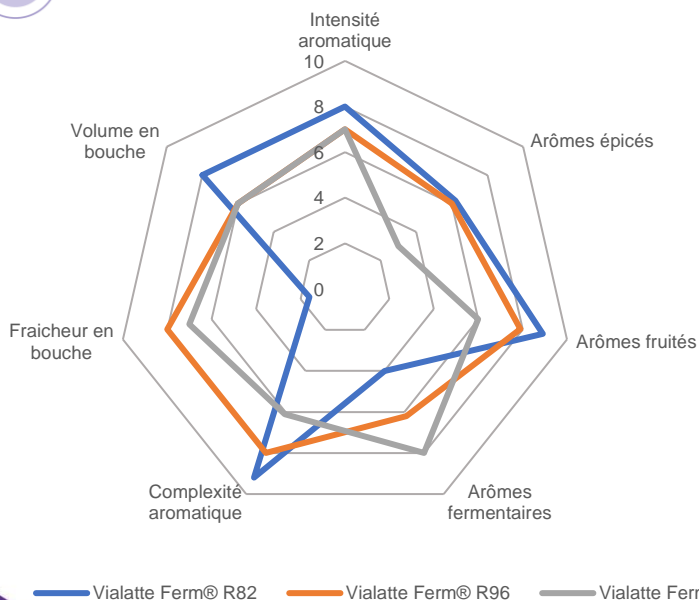


Figure : Impact de la souche de levure sur le profil aromatique d'un vin rouge de cépage Syrah



CARACTERISTIQUES FERMENTAIRES

Espèce	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Températures de fermentations optimales	18-32°C
Tolérance à l'alcool	Jusqu'à 14% vol.
Cinétique fermentaire	Rapide
Facteur Killer	Sensible
Production acidité volatile	Moyenne
Production SO ₂	Moyenne - Faible
Besoins Azote	Elevé
Production H ₂ S	NC
Production de glycérol	6-8g/L



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 de 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.*

