



VIALATTE FERM® R100



**Vinhos tintos
redondos e
frutados**

Polivalência

**Complexidade e
frescura aromática**



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Controlo do processo de vinificação e da regularidade dos vinhos.
- Boa produção de glicerol.
- Produção de vinhos tintos redondos e frutados destinados ao envelhecimento de curta a média duração.
- Produção de vinhos a partir de castas tintas internacionais: Merlot, Syrah, Cabernet, Mourvèdre, etc.



DOSAGEM

20g/hL



ACONDICIONAMENTO



500 G



CONSERVAÇÃO

Conservar num local fresco e seco na embalagem original.

Utilizar imediatamente após a abertura.



RESULTADOS DE TESTES

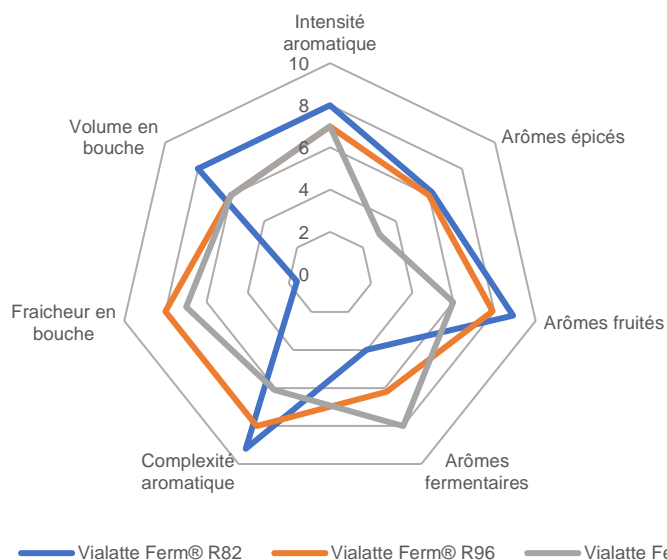


Figura: Impacto da estirpe de levedura no perfil aromático de um vinho tinto Syrah



CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS

Espécie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Temperaturas ideais de fermentação	18-32°C
Tolerância ao álcool	Até 14% vol.
Cinética de fermentação	Rápida
Fator killer	Sensível
Produção de acidez volátil	Média
Produção de SO ₂	Média - Baixa
Necessidades de azoto	Elevadas
Produção de H ₂ S	NC
Produção de glicerol	6-8g/L



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dispersar a levedura seca ativa (LSA LSA) em 10 vezes o seu peso de uma mistura de água e mosto em proporções iguais e a uma temperatura de 35 a 40°C.

Exemplo: 500 g de LSA numa mistura de 2,5 L de água e 2,5 L de mosto a 37°C.

Deixar repousar durante 20 minutos e, em seguida, misturar suavemente o fermento. Se a diferença de temperatura entre o fermento e o mosto não exceder 10°C, adicionar o fermento diretamente ao mosto. Caso contrário, duplicar o fermento com mosto, aguardar 10 minutos, homogeneizar suavemente e adicionar ao mosto.

Cuidado de utilização :

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional
Utilização em conformidade com os regulamentos aplicáveis.

