LEVADURAS

MARTIN VIALATTE

# VIALATTE FERM® R71

VINO ROSADO · VINO TINTO · UTILIZABLE EN BIO UE · UTILIZABLE EN BIO NOP · SANS ALLERGÈNE AF ALLERGEN FREE · VEG

| Afrutado fresco y amílico | Notas de fresa y grosella | Vinos muy jóvenes (Beaujolais) |
|---|---|---|

## OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Elaboración de vinos tintos y rosados muy aromáticos, con un perfil fresco y fermentativo.
- Levadura muy resistente: permite llevar a cabo la fermentación alcohólica en buenas condiciones, incluso en caso de factores limitantes (alcohol, baja temperatura, baja turbidez, etc).
- Todas las variedades tintas y todos los tipos de vinificación: Vinificación tradicional, termovinificación, MPC, *flash détente*, elaboración de vinos jóvenes.

## DOSIS

**Rehidratación:** 20 g/hL

## PRESENTACIÓN

500 G
10 KG

## CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco y seco, en su envase original.
Una vez abierto, usar inmediatamente.

¡Su herramienta de ayuda a la toma de Decisiones!

## ELIJA LA LEVADURA ADAPTADA A SU OBJETIVO DE VINO TINTO

| | FAMILIAS AROMÁTICAS | | | | | SELLO AROMÁTICO | VARIEDADES DE UVA & APLICACIONES |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | ÉSTERES | | TERPENOLES | TIOLES | NORISOPRENOIDES | | |
| | Ésteres de acetatos | Ésteres de ácidos grasos | | | | | |
| SO.THIOL® | • | • | | ✤ | ••• | Frutos negros y gran frescura aromática: notas de grosella negra y mora. | Syrah, Garnacha, Malbec, Pinot Noir, Gamay, Negrette, Cabernet Sauvignon. |
| SO.FRUITY® | ✤ | •• | •• | | | Frutos rojos frescos y golosos: notas de guinda, granadina y flores. | Pinot Noir, Gamay, Garnacha. MCO2, MPF, Todos los tipos de vinificación. |
| SO.FLAVOUR® | • | ✤ | | | | Fruta madura, complejo y concentrado: notas de frutos negros. Buen equilibrio entre estructura y redondez. | Variedades de uva internacionales: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha, Tempranillo, Zinfandel. |
| VIALATTE FERM® HD18 | • | •• | • | •• | •• | Afrutado fresco, redondo y pleno. Respeta la variedad de uva. Volumen y redondez en boca. | Todas las variedades de uva tinta. Gestión de los grados alcohólicos altos y refermentación tras una parada de FA. |
| VIALATTE FERM® R26 | • | ••• | •• | | •• | Afrutado y especias: notas expresivas de frutos rojos, sotobosque y fruta confitada. | Syrah, Carménère, Gamay, Cabernet Franc, Pinot Noir. Vinificación tradicional y termovinificación. Matrices vegetales. |
| VIALATTE FERM® R71 | ✤ | •• | | | | Afrutado fresco y amílico: notas de fresa y grosella. | Todas las variedades de uva. MPC, vinos muy jóvenes (Beaujolais). |
| VIALATTE FERM® R82 | •• | ••• | | | ••• | Afrutado maduro y varietal: notas de frutos rojos y negros. Redondez y longitud en boca. | Syrah, Garnacha tinta, Merlot, Malbec, Gamay. MCO2, vinificación tradicional. |
| VIALATTE FERM® R96 | • | • | ✤ | | | Afrutado y complejo: notas de frutos rojos, frutos negros frescos y especias. Respeta la variedad de uva. Disimula las pirazinas. | Cabernets, Merlot, Marselan, Gamay. Vinificación tradicional, MPC, rosados de prensa. |
| VIALATTE FERM® R100 | •• | •• | | | | Afrutado intenso y volumen en boca: notas fermentativas. | Todas las variedades de uva negra. |

Intensidad aromática: • •• ••• ✤

## CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS

| Especie | Factor killer | Cinética fermentativa | T °C óptima FA | Resistencia etanol | Necesidades nutricionales | Producción AV | Producción glicerol | Producción $SO_2$ | Producción $H_2S$ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| *S. cerevisiae* | Killer positivo | Rápida | 14-32°C | 16,0 % vol | Altas | Baja - Mediana | 6-8 g/L | Baja - Mediana | Baja |

## 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.

Ejemplo: 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.

**Precauciones de uso:**
*Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.*
*Utilizar conforme a la reglamentación vigente.*

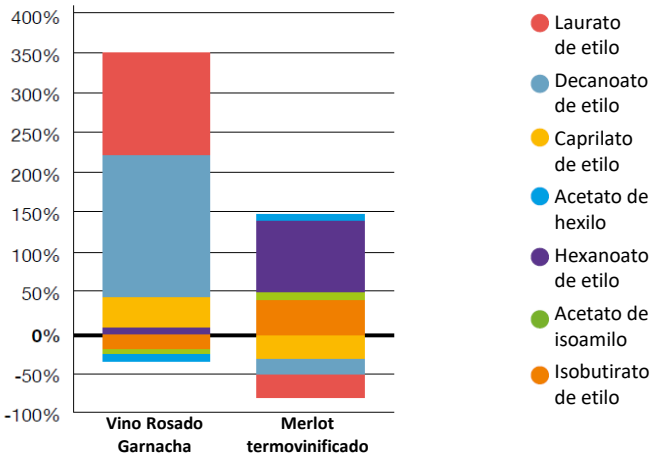
El uso de los nutrientes **NUTRICELL® AA** o **NUTRICELL® FULLAROM** en la inoculación de las levaduras es particularmente interesante para optimizar la producción de ésteres fermentativos.

## RESULTADOS DE LOS ENSAYOS

### PRODUCCIÓN DE ESTER

**VIALATTE FERM® R71** se comparó con la misma levadura de control para la vinificación de rosado y tinto. En la Garnacha rosada, **VIALATTE FERM® R71** produjo un **315% más de aroma** que la levadura A. Esto se aplica en particular al laurato de etilo, decanoato de etilo y caprilato de etilo, con sus **aromas afrutados y florales**. En Merlot termovinificado, **VIALATTE FERM® R71** produce un **66% más de aromas** que la levadura A. Esto se aplica en particular al hexanoato de etilo, con **sus notas afrutadas y anisadas**, y al isobutirato de etilo, con su **aroma a fresa**.

Variación de la concentración de aromas (CPG SM-SPME) con **VIALATTE FERM®R71** en comparación con la levadura A




**Ensayo Garnacha rosado y Ensayo Merlot termovinificado del Languedoc Roussillon**

*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 la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.*

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