LEVADURAS

VIALATTE FERM® R71

VINO ROSADO | VINO TINTO | SANS ALLERGÈNE AF ALLERGEN FREE | BIO UE | BIO NOP | VEG

Vinos tintos y rosados con un perfil fresco y fermentativo

Fermentación incluso en condiciones difíciles

Producción importante de ésteres fermentativos

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).
- Elaboración de vinos jóvenes.
- Vinificación tradicional, termovinificación, MPC, *flash détente*

DOSIS

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.

CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS

Especie	*Saccharomyces cerevisiae*
Temperatura óptima de fermentación	14 a 32 °C
Resistencia al alcohol	hasta 16% vol.
Cinética fermentativa	rápida
Factor killer	killer positivo
Producción de acidez volátil	Baja - Mediana
Producción de SO_2	Mediana - Baja
Necesidades de nitrógeno	Altas
Producción de H_2S	Baja
Producción de glicerol	6 a 8 g/L

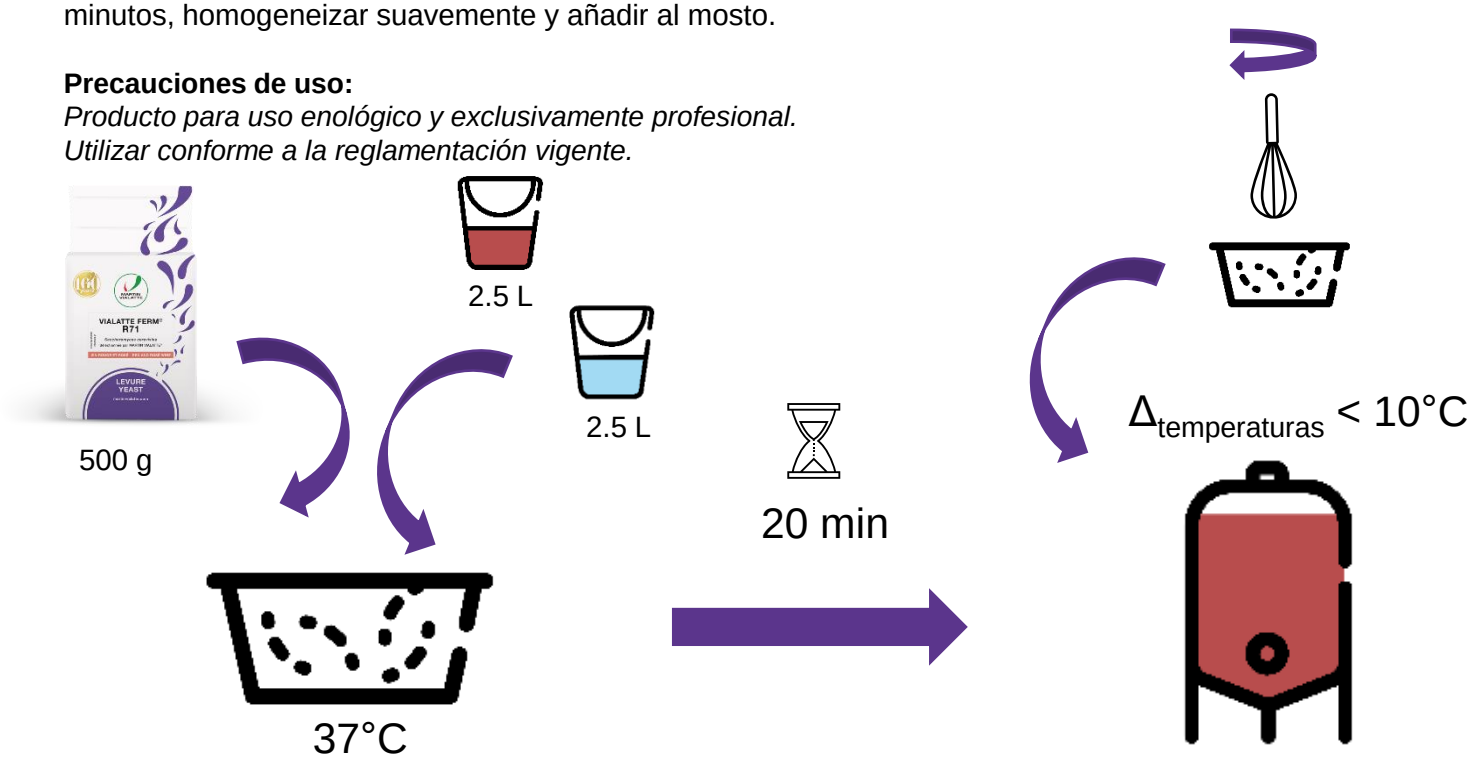
SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

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.

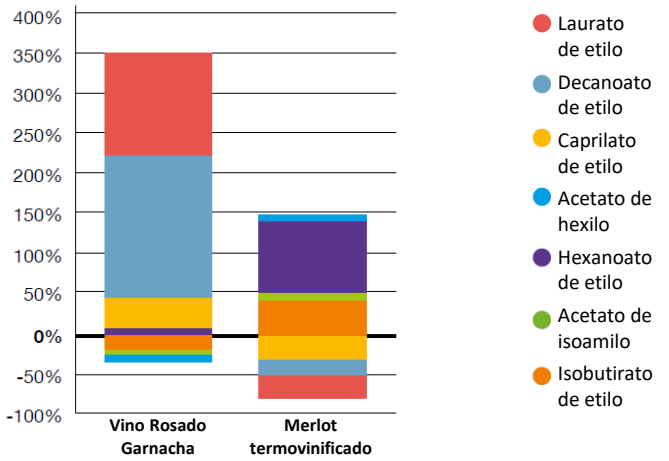
Ejemplo: 500 g de LSA, en una mezcla formada por 2,5 L de agua y 2,5 L de mosto a 37 °C.
Dejar reposar durante 20 minutos y luego homogeneizar suavemente. Si la diferencia de temperatura entre la preparación de levaduras y el mosto no supera los 10°C, añadir las levaduras directamente al mosto. En caso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

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

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