LEVEDURAS

VIALATTE FERM® R71

Vinhos tintos e rosés com perfil fresco e fermentativo	Fermentação mesmo em condições difíceis	Elevada produção de ésteres fermentativos

OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Produção de vinhos tintos e rosés altamente aromáticos com perfil fresco e fermentativo
- Levedura muito robusta
- Permite realizar a fermentação alcoólica em boas condições, mesmo em caso de fatores limitativos (álcool, baixas temperaturas, baixa turbidez, etc.).
- Elaboração de vinhos novos
- Vinificação tradicional, termovinificação, MPC, flash détente

DOSAGEM

20 g/hL

ACONDICIONAMENTO

500 G
10 KG

CONSERVAÇÃO

Conservar num local fresco e seco na embalagem original.
Utilizar imediatamente após a abertura.

CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS

Espécie	*Saccharomyces cerevisiae*
Temperaturas ideais de fermentação	14-32°C
Tolerância ao álcool	Até 16% vol.
Cinética de fermentação	Rápida
Fator killer	Killer positivo
Produção de acidez volátil	Baixa - Média
Produção de SO_2	Média - Baixa
Necessidades de azoto	Elevadas
Produção de H_2S	Baixa
Produção de glicerol	6-8g/L

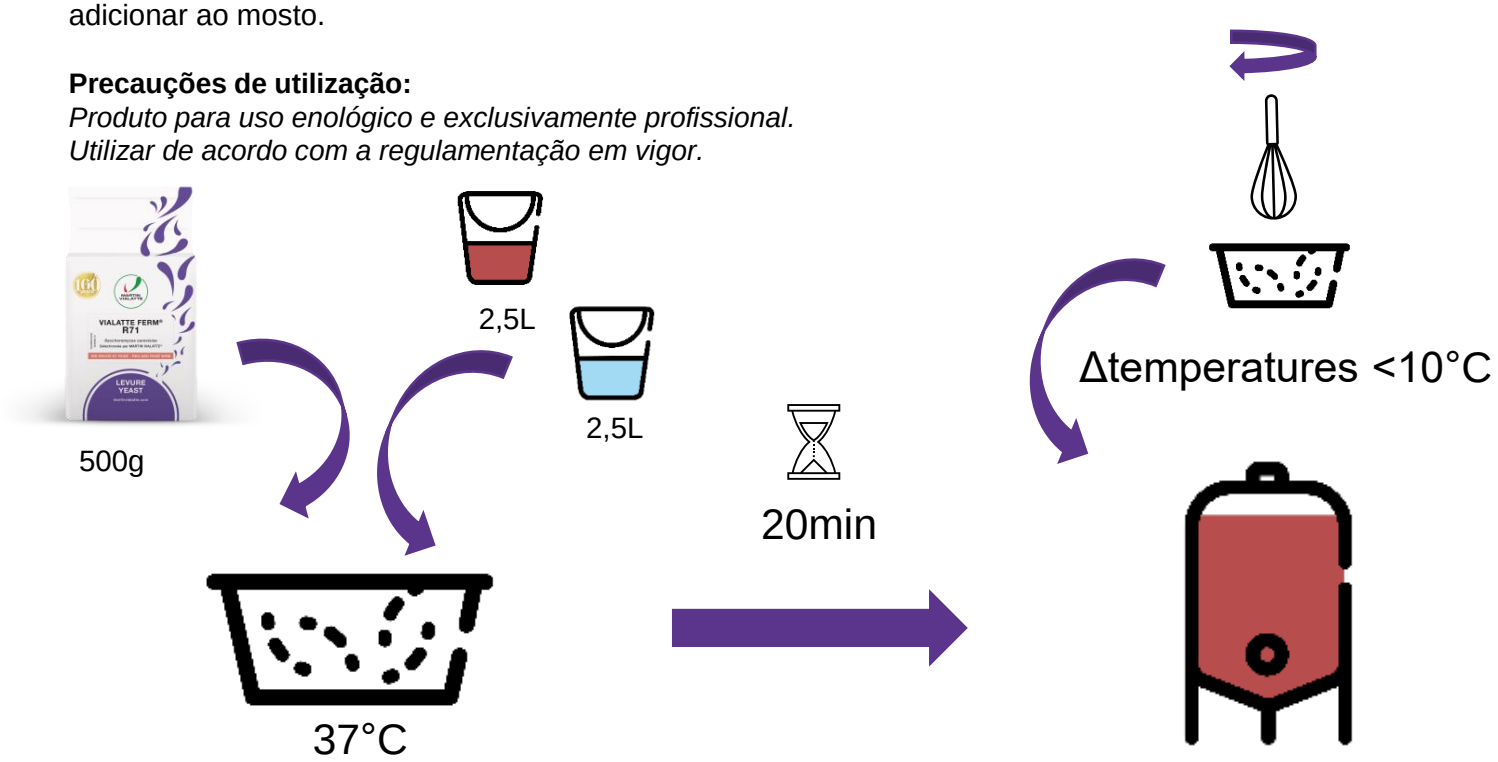
SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dispersar a levedura seca ativa (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.

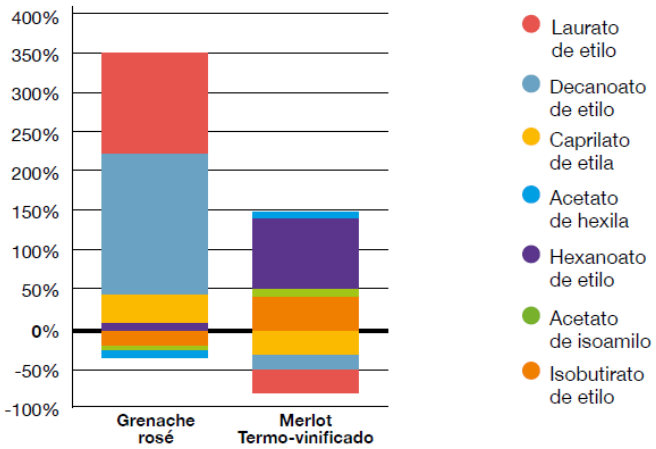
Exemplo: 500 g de LSA numa mistura de 2,5 L de água e 2,5 L de mosto a 37°C.
Deixar repousar durante 20 minutos e, em seguida, misturar suavemente o fermento. Se a diferença de temperatura entre o fermento e o mosto não exceder 10°C, adicionar o fermento diretamente ao mosto. Caso contrário, duplicar o fermento com mosto, aguardar 10 minutos, homogeneizar suavemente e adicionar ao mosto.

Precauções de utilização:
Produto para uso enológico e exclusivamente profissional.
Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.



A utilização de nutrientes **NUTRICELL® AA** ou **NUTRICELL® FULLAROM** aquando da adição de levedura é particularmente interessante para otimizar a produção de ésteres fermentativos.

Variação da concentração de aromas (CPG SM-SPME) para **VIALATTE FERM® R71** em relação com à levedura A



Teste com Grenache rosé e teste com Merlot, termo-vinificado, do Languedoc Roussillon

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