ДРОЖЖИ

MARTIN VIALATTE

VIALATTE FERM® R71

РОЗОВОЕ ВИНО | КРАСНОЕ ВИНО | SANS ALLERGENE AF ALLERGEN FREE | BIO UE | BIO NOP | VEG

Красные и розовые вина со свежими ароматами и ароматами брожения

Брожение даже в сложных условиях

Выработка большого количества эфиров при брожении

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ЗАДАЧИ

- Производство красных и розовых вин со свежими ароматами и ароматами брожения
- Очень выносливые дрожжи
- позволяют поддерживать хорошие условия для брожения даже при ограничивающих факторах (алкоголь, низкая температура, недостаток мутности...).
- Производство невыдержанных вин
- Традиционная винификация, термовинификация, MPC, flash détente

ДОЗИРОВКА

20 г/гл

УПАКОВКА

500 Г
10 КГ

ХРАНЕНИЕ

Хранить в прохладном сухом месте в оригинальной упаковке.
Использовать сразу после вскрытия упаковки.

Ферментативные характеристики:

Вид:	*Saccharomyces cerevisiae*
Оптимальные температуры брожения:	14-32 °C
Устойчивость к алкоголю:	До 16% Vol.
Кинетика брожения :	Быстро
Киллер фактор :	Killer positif
Производство летучей кислотности	Слабое- Среднее
Производство SO_2	Среднее- Слабое
Потребность в азоте:	Повышенная
Производство H_2S	слабое
Производство глицерола:	6-8 г/л

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

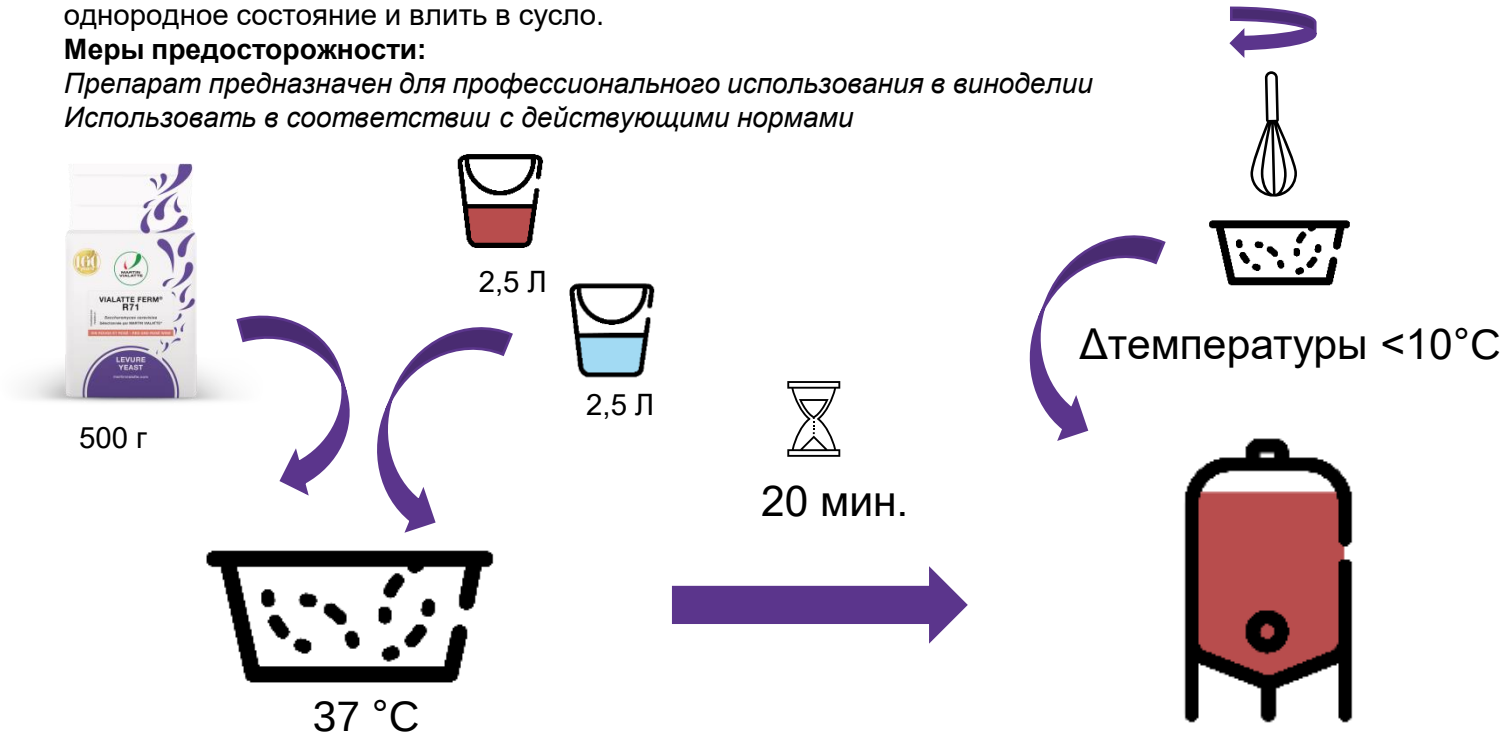
ПРИМЕНЕНИЕ

Насыпать активные сухие дрожжи (СКД) в пропорции 10 к 1 от веса в смесь воды и сусла в эквивалентной пропорции температурой 35 - 40°C.

Пример: 500 г СКД, в смесь состоящую из 2,5 л воды и 2,5 л сусла при 37°C.
Подождать 20 минут а затем привести разводку в однородное состояние. Если разница температур между разводкой и суслом не превышает 10 градусов, влить разводку в сусло. В противном случае, долить в разводку такое же количество сусла, подождать 10 минут, привести в однородное состояние и влить в сусло.

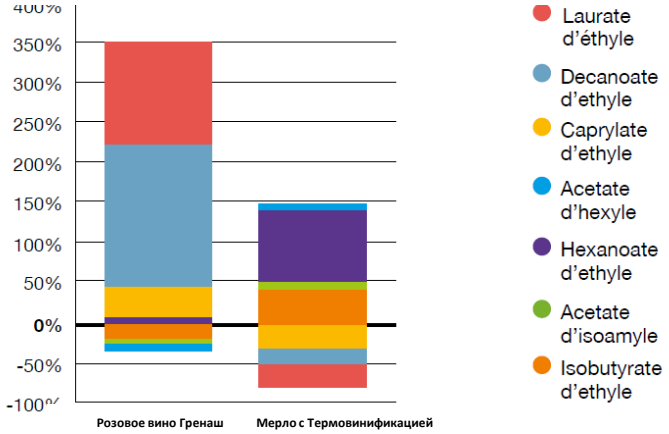
Меры предосторожности:

Препарат предназначен для профессионального использования в виноделии
Использовать в соответствии с действующими нормами



Использование подкормок NUTRICELL® AA или NUTRICELL® FULLAROM при внесении дрожжей будет способствовать производству эфиров.

Изменение концентрации ароматов (CPG SM-SPME)
с Vialatte FERM R71 по сравнению с дрожжами A



Essai Grenache rosé et Essai Merlot thermovinifié du Languedoc Roussillon.

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