



VIALATTE FERM[®] R82



Limita o risco de redução em castas sensíveis



Complexidade, frutos vermelhos e pretos



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Perfis de vinhos intensos e frutados, graças à formação de ésteres e à revelação de aromas varietais
- Produção de vinhos topo de gama de estágio médio
- Vinificação de castas tintas internacionais, especialmente as que são sensíveis à oxidação, tais como Syrah, Carignan



DOSAGEM

20 g/hL



ACONDICIONAMENTO



500 G



CONSERVAÇÃO

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



RESULTADOS DE TESTES

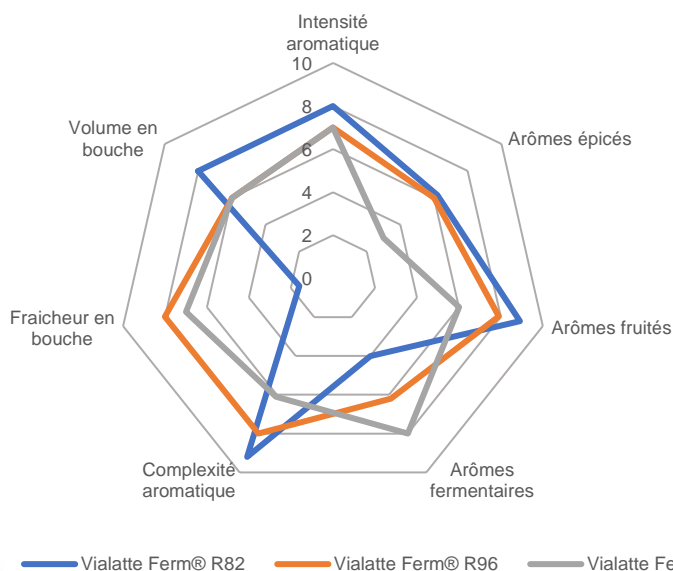


Figura: Impacto da estirpe de levedura no perfil aromático de um vinho tinto Syrah



CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS

| | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| Espécie | <i>Saccharomyces cerevisiae</i> |
| Temperaturas ideais de fermentação | 18-30°C |
| Tolerância ao álcool | Até 16% vol. |
| Cinética de fermentação | Lenta |
| Fator killer | Sensível |
| Produção de acidez volátil | Média |
| Produção de SO ₂ | Média - Baixa |
| Necessidades de azoto | Médias |
| Produção de H ₂ S | Muito baixa |



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.



500g

