LEVADURAS

# VIALATTE FERM® R96

| | | |
|---|---|---|
| **Vinos tintos afrutados y especiados** | **Perfil aromático: aromas a frutas del bosque y notas frescas y especiadas (regaliz, pimienta, eucaliptus…)** | **Vinos intensos y complejos** |

## OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Control de la fermentación alcohólica.
- Elaboración de vinos tintos redondos y afrutados, con una crianza de corta a media.
- Elaboración de vinos con uvas tintas internacionales: Merlot, Syrah, Cabernet, Monastrell...
- Muy buena cinética fermentativa.
- Muy buena regularidad en el estilo de los vinos obtenidos, independientemente de la procedencia de la cosecha.
- **VIALATTE FERM® R96** permite obtener unos vinos intensos y complejos gracias a la formación de ésteres y a la revelación de los aromas varietales.

## 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.

## RESULTADOS DE LOS ENSAYOS

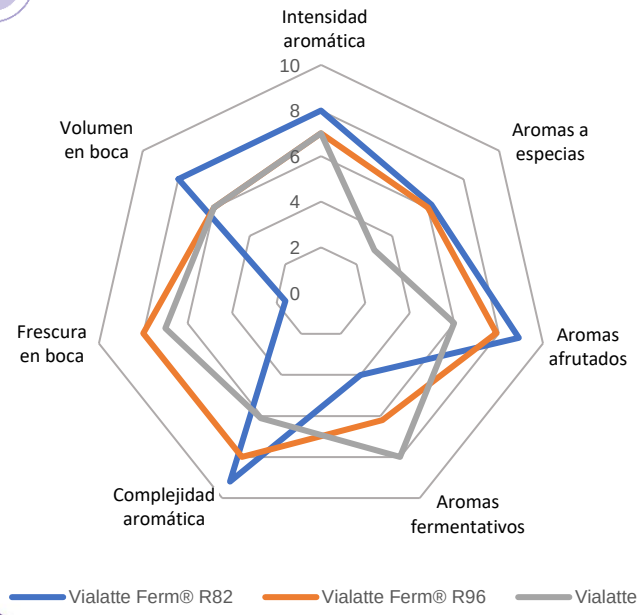



*Figura: Impacto de la cepa de levadura sobre el perfil aromático de un vino tinto elaborado con la variedad Syrah*

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

## CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS

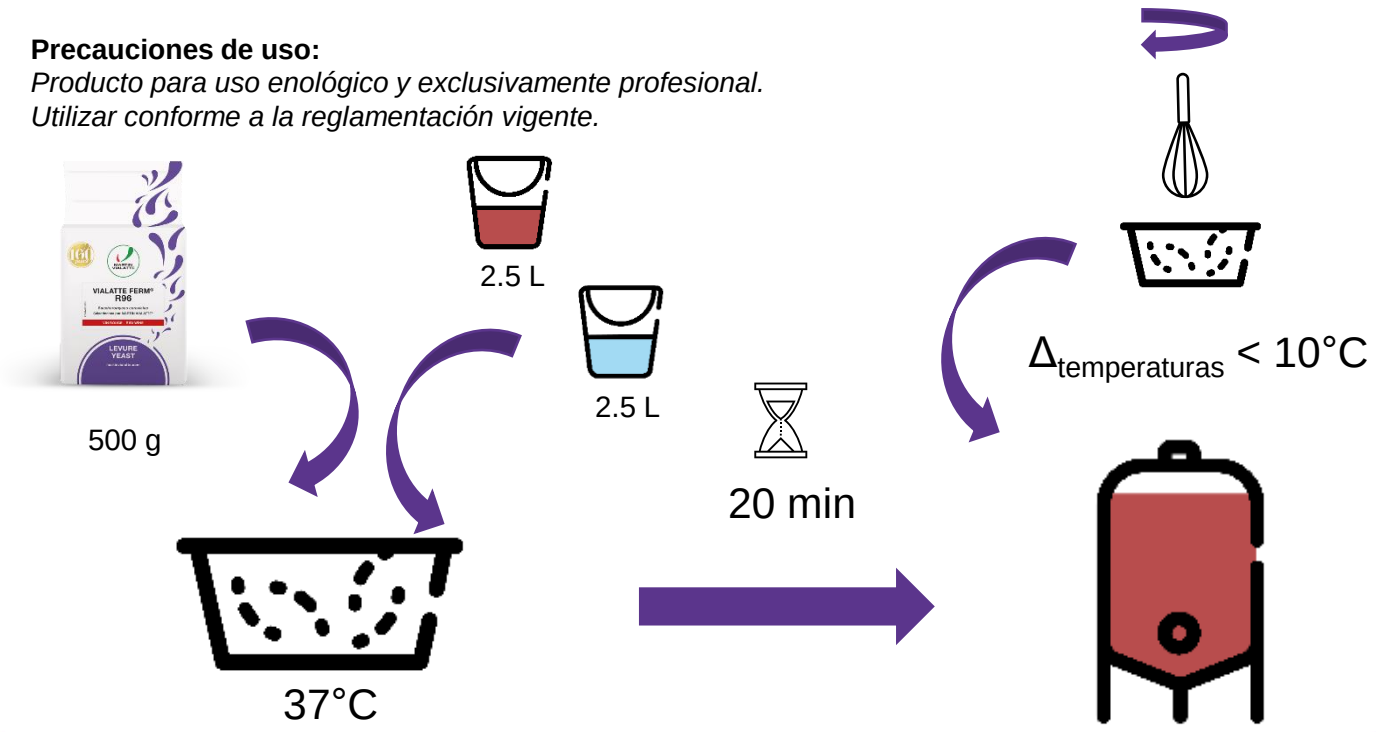
| | |
|---|---|
| Especie | *Saccharomyces cerevisiae* |
| Temperatura óptima de fermentación | 15 a 28 °C |
| Resistencia al alcohol | hasta 16% vol. |
| Cinética fermentativa | mediana |
| Factor killer | sensible |
| Producción de acidez volátil | Baja |
| Producción de $SO_2$ | Mediana - Baja |
| Necesidades de nitrógeno | Altas |

## 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.*




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