



VIALATTE FERM® R96



Vins rouges fruités et épicés

Profil aromatique : arômes de fruits rouges, noirs et notes fraîches et épicées (poivre, réglisse, eucalyptus ...).

Vins intenses et complexes



OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

- Maîtriser les fermentations alcooliques
- Elaboration de vins rouges ronds et fruités destinés à un élevage court à moyen
- Elaboration de vins issus des cépages rouges internationaux : Merlot, Syrah, Cabernet, Mourvèdre ...
- Très bonne cinétique fermentaire
- Très bonne régularité dans le style des vins obtenus, quelle que soit la provenance de la vendange.
- **VIALATTE FERM® R96** permet d'obtenir des vins intenses et complexes grâce à la formation d'esters et la révélation d'arômes variétaux.



DOSE D'EMPLOI

20 g/hL



CONDITIONNEMENT



500 G
10 KG



CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec dans son emballage d'origine.

A utiliser immédiatement après ouverture.



RESULTATS D'ESSAIS

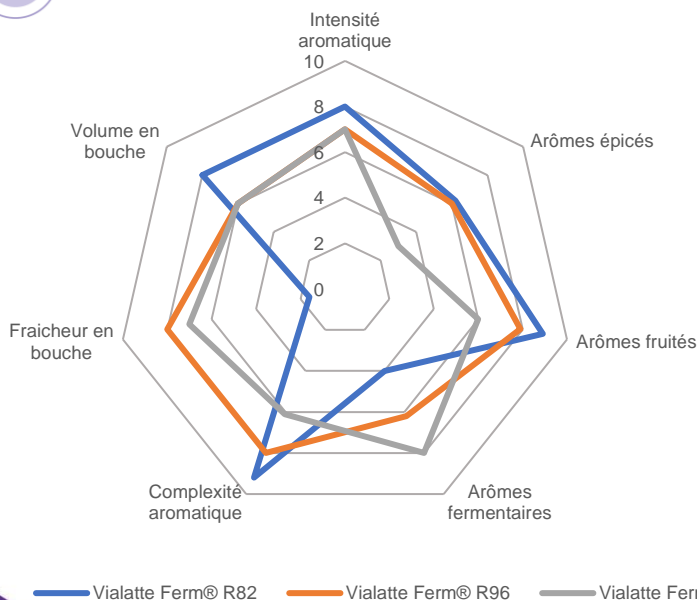


Figure : Impact de la souche de levure sur le profil aromatique d'un vin rouge de cépage Syrah



CARACTERISTIQUES FERMENTAIRES

Espèce	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Températures de fermentations optimales	15-28°C
Tolérance à l'alcool	Jusqu'à 16% vol.
Cinétique fermentaire	Moyenne
Facteur Killer	Sensible
Production acidité volatile	Faible
Production SO ₂	Moyenne - Faible
Besoins Azote	Elevé



MODE D'EMPLOI

Disperser les levures sèches actives (LSA) dans 10 fois leur poids d'un mélange d'eau et de moût en proportion équivalente et de température comprise entre 35 et 40°C.

Exemple: 500 g de LSA, dans un mélange composé de 2,5 L d'eau et 2,5 L de moût à 37°C. Laisser reposer 20 minutes puis homogénéiser doucement le levain. Si la différence de température entre le levain et le moût n'excède pas 10°C, incorporer directement le levain au moût. Sinon, doubler le levain avec du moût, attendre 10 minutes, homogénéiser doucement et incorporer au moût.

Précaution d'utilisation :

*Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.*



500g



2,5L



2,5L



20min



37°C



Δ températures <10°C

