



VIALATTE FERM[®] R96



Vinhos tintos frutados e com notas de especiarias

Perfil aromático: aromas de frutos vermelhos e pretos, notas frescas e de especiarias (pimenta, alcaçuz, eucalipto, etc.)

Vinhos intensos e complexos



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Controlo da fermentação alcoólica
- Produção de vinhos tintos redondos e frutados destinados ao envelhecimento de curto a médio prazo
- Produção de vinhos a partir de castas tintas internacionais: Merlot, Syrah, Cabernet, Mourvèdre, etc.
- Muito boa cinética de fermentação
- Muito boa regularidade no estilo dos vinhos obtidos, independentemente da origem das uvas.
- **VIALATTE FERM[®] R96** permite obter vinhos intensos e complexos, graças à formação de ésteres e à revelação de aromas varietais.



DOSAGEM

20 g/hL



ACONDICIONAMENTO



500 G
10 KG



CONSERVAÇÃO

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



RESULTADOS DE TESTES

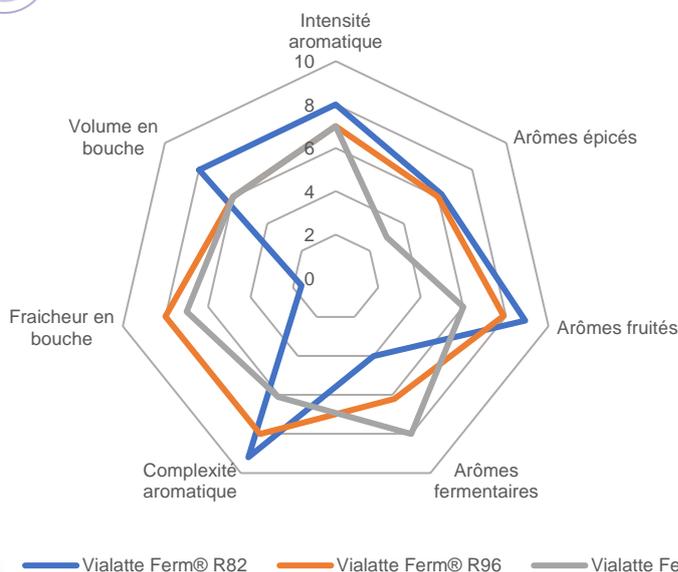


Figura: Impacto da estirpe de levedura no perfil aromático de um vinho tinto Syrah



CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS

Espécie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Temperaturas ideais de fermentação	15-28°C
Tolerância ao álcool	Até 16% vol.
Cinética de fermentação	Média
Fator killer	Sensível
Produção de acidez volátil	Baixa
Produção de SO ₂	Média - Baixa
Necessidades de azoto	Elevadas



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.

