LEVEDURAS

VIALATTE FERM® W12

Saccharomyces cerevisiae galactose -	**Vinhos elegantes e redondos na boca**	**Envelhecimento sobre as borras**

OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Otimiza a complexidade aromática e a redondez na boca, preservando o potencial de qualidade e o carácter varietal.
- Respeita a casta e o terroir.
- Autólise rápida para um envelhecido sobre as borras otimizado com bâtonnage.
- Muito resistente a condições extremas (elevada concentração de açúcar, elevado grau alcoólico, baixo pH, baixa temperatura, pressão).
- Conclusão completa e rápida da FA , evitando a produção de compostos indesejáveis.
- Reinício da fermentação.

DOSAGEM

20 g/hL

CONSERVAÇÃO

500 G

CONSERVAÇÃO

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

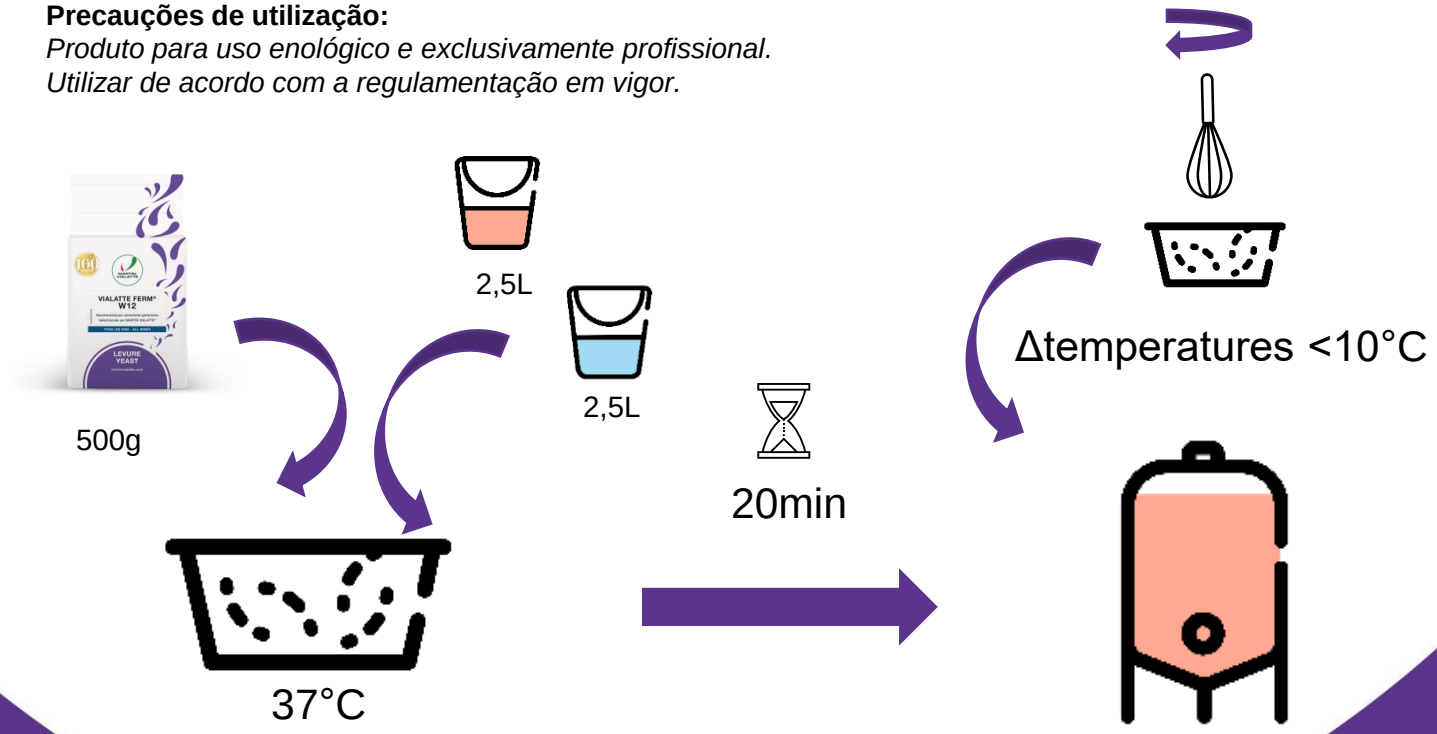
SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30

CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS

Espécie	*Saccharomyces cerevisiae galactose -*
Temperaturas ideais de fermentação	10-30°C
Tolerância ao álcool	Até 15% vol.
Cinética de fermentação	Média se T°<16°C
Fator killer	Killer K2 positivo
Produção de acidez volátil	Baixa
Produção de SO_2	Baixa
Necessidades de azoto	Baixas
Produção de H_2S	Baixa
Produção de glicerol	6-7g/L

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.