



VIALATTE FERM® W28



Fruité complexe
type thiols et esters

Notes de fruits frais,
d'agrumes et de
passion

Reprise de
fermentation



OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

- Révéler le potentiel aromatique des cépages riches en précurseurs de thiols tels que le Sauvignon Blanc, le Colombar ou des cépages rouges comme le Grenache pour l'élaboration des rosés.
- Elaborer des vins blancs et rosés au profil aromatique fruité complexe mêlant thiols et esters fermentaires.
- Permettre une reprise de fermentation sans impact sur la qualité aromatique des vins à caractère thiolé.



DOSE D'EMPLOI

Réhydratation : 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.

Votre Outil
d'Aide
à la Décision !

CHOISISSEZ LA LEVURE ADAPTÉE À VOTRE OBJECTIF DE VIN BLANC OU ROSÉ

	FAMILLES AROMATIQUES						SIGNATURE AROMATIQUE	CÉPAGES & APPLICATIONS	
	THIOLS		ESTERS		TERPÉNOLS	C-13 NORISOPRÉNOÏDES			2-PHÉNYL ÉTHANOL
	4MMP	3MH / A3MH	Esters d'acétates	Esters d'acides gras					
SO.THIOL®	●●●	●●●	●	●			●●●	Fraîcheur et thiols exotiques très expressifs : notes d'agrumes, d'ananas, de goyave et de passion. Cépages avec précurseurs thiolés.	
VIALATTE FERM® W28	●	●●●	●●	●	●●●			Fruité complexe type thiols et esters : notes de fruit frais, d'agrumes et de passion. Sauvignon Blanc, Sémillon, Colombar, Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet.	
SO.DELIGHT®		●●	●●●	●●●			●●●	Fruité complexe type esters : notes de fruits frais, amyliques, florales. Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon, Roussanne, Grenache, Syrah, Rolle, Gamay, Pinot Noir.	
SO.COOL®			●●	●●●			●	Fraîcheur et intensité aromatique : notes de fruits à chair jaune et citronnées. Chardonnay, Chenin, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Cinsault.	
VIALATTE FERM® W12			●	●●●	●			Finesse et complexité, respect du cépage : notes florales, de fruits blancs et de noisette. Chardonnay, Viognier, Pinot Gris, Pinot Noir, Vins de base. Optimiser l'élevage sur lies (autolyse rapide).	
VIALATTE FERM® W58			●	●●	●●		●●●	Floral et fruité : notes d'esters floraux et de terpènes variétaux. Viognier, Chardonnay, Chenin Blanc, Muscat, Gewürtztraminer.	
VIALATTE FERM® R71			●●	●●●				Fruité frais et amylique : notes de fraise et de groseille. Tous cépages noirs pour des rosés technologiques.	

Intensité aromatique : ● ●● ●●● ●●●

SAS SOFRALAB

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



CARACTERISTIQUES FERMENTAIRES

Espèce	Facteur Killer	Cinétique fermentaire	T°C optimale FA	Résistance éthanol	Besoins nutritionnels	Production glycérol	Production SO ₂	Production AV	Production H ₂ S
<i>S. cerevisiae</i>	Killer positif	Moyenne si T°C < 16°C	10-16°C	16,5% vol.	Faible	6-8 g/L	Moyenne	Faible	Faible



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 à une 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.



BON À SAVOIR !

En cas de carence nutritive, il est conseillé en début de FA de ne faire des ajouts d'azote que sous forme organique. Des teneurs en azote minéral trop élevées ont un effet de rétro-inhibition bloquant le système NCR, or ce dernier permet l'assimilation des acides aminés (précurseurs des esters) et des précurseurs des thiols et donc leur révélation.

Ce même système NCR réprime aussi la production de β -lyase par les levures "révélatrices" de thiols (la β -lyase est l'enzyme qui permet la libération du thiol sous sa forme libre et odorante) - d'où une mauvaise expression du potentiel thiol par la levure.

Préférez un apport d'azote organique avec le nutriment **NUTRICELL® AA**.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.