LEVADURAS

MARTIN VIALATTE

VIALATTE FERM® W58

VINO BLANCO · UTILIZABLE EN BIO UE · UTILIZABLE EN BIO NOP · SANS ALLERGENE AF ALLERGEN FREE · VEG

S. cerevisiae* x *S. uvarum	**Notas de ésteres florales y terpenos varietales**	**Sinergia con enzimas reveladoras de terpenos**

OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Produce vinos blancos florales y afrutados con un perfil fresco o intenso y complejo.
- Favorece la liberación de 2-feniletanol con un marcado carácter floral.
- Adecuado para variedades de uva terpénicas como Viognier, Chardonnay, Chenin blanc, Muscat, Gewürztraminer, etc.

DOSIS

Rehidratación: 20 g/hL

PRESENTACIÓN

500 G

CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco y seco, en su envase original.
Una vez abierto, usar inmediatamente.

¡Su herramienta de ayuda a la toma de Decisiones!

ELIJA LA LEVADURA ADECUADA PARA SU OBJETIVO DE VINO BLANCO O ROSADO

	FAMILIAS AROMÁTICAS							SELLO AROMÁTICO	VARIEDADES DE UVA Y APLICACIONES
	TIOLES		ÉSTERES		TERPENOLES	C-13 NORISOPRENOIDES	2-FENILETANOL		
	4MMP	3MH / A3MH	Ésteres de acetatos	Ésteres de ácidos grasos					
SO.THIOL®	✤	•••	•	•		•••		Frescura y tioles exóticos muy expresivos: notas cítricas y de piña, guayaba y maracuyá.	Variedades de uva con precursores de tioles.
VIALATTE FERM® W28	•	•••	••	•	•			Afrutado complejo de tipo tioles y ésteres: notas de fruta fresca, notas cítricas y de maracuyá.	Sauvignon Blanc, Sémillon, Colombard, Garnacha, Syrah, Cinsault, Cabernet.
SO.DELIGHT®		••	•••	•••			•••	Afrutado complejo de tipo ésteres: notas de fruta fresca, amílicas y florales.	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon, Roussanne, Garnacha, Syrah, Rolle, Gamay, Pinot Noir.
SO.COOL®			••	✤			•	Frescura e intensidad aromática: notas de fruta de pulpa amarilla y limón.	Chardonnay, Chenin, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Garnacha, Cinsault.
VIALATTE FERM® W12			•	•••	•			Finura y complejidad, respeto de la variedad de uva: notas florales, frutas blancas y avellana.	Chardonnay, Viognier, Pinot Gris, Pinot Noir, Vinos base. Optimizar la crianza sobre lías (autólisis rápida).
VIALATTE FERM® W58			•	••	••		✤	Floral y afrutado: notas de ésteres florales y terpenos varietales.	Viognier, Chardonnay, Chenin Blanc, Moscatel, Gewürztraminer.
VIALATTE FERM® R71			••	•••				Afrutado fresco y amílico: notas de fresa y grosella.	Todas las variedades tintas para rosados tecnológicos.

Intensidad aromática: • •• ••• ✤

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

CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS

Especie	Cinética fermentativa	T °C óptima FA	Resistencia al etanol	Necesidades nutricionales	Producción de glicerol	Producción	Producción de AV	de H_2S
S. cerevisiae x S. uvarum	Mediana	14-18°C	15,0% vol.	Medianas a bajas	Mediana	Mediana	Baja	Baja

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.

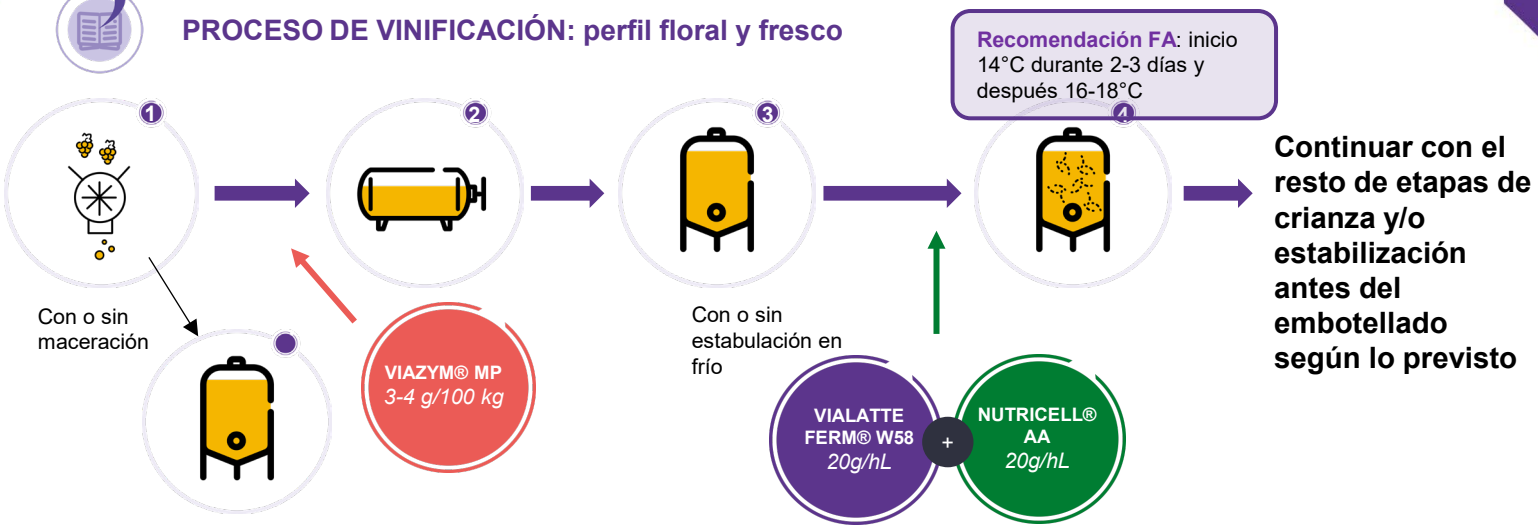
ES BUENO SABER…

Las *Saccharomyces uvarum* son una especie estrechamente relacionada con las *Saccharomyces cerevisiae* (Bon et al., 2000). *S. Cerevisiae* es generalmente la levadura dominante durante la vinificación, pero *S. uvarum* es una especie capaz también de realizar la fermentación alcohólica. Gracias a su carácter criorresistente (6 a 10 °C) suele ser la especie dominante en las fermentaciones a baja temperatura. Si se utiliza en coinoculación, la abundancia relativa de *S. uvarum* suele mantenerse alrededor del 25% durante la fermentación, por lo que puede contribuir de forma significativa al perfil aromático del vino. Además, hay estudios que muestran que las cepas de *S. uvarum* producen cantidades importantes y mayores que las *S. cerevisiae* de acetato de 2-feniletilo (miel, especias, floral) y 2-metilbutanoato de etilo (manzana, fresa) (Morgan et al., 2020).

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y de la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.

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

PROCESO DE VINIFICACIÓN: perfil floral y fresco

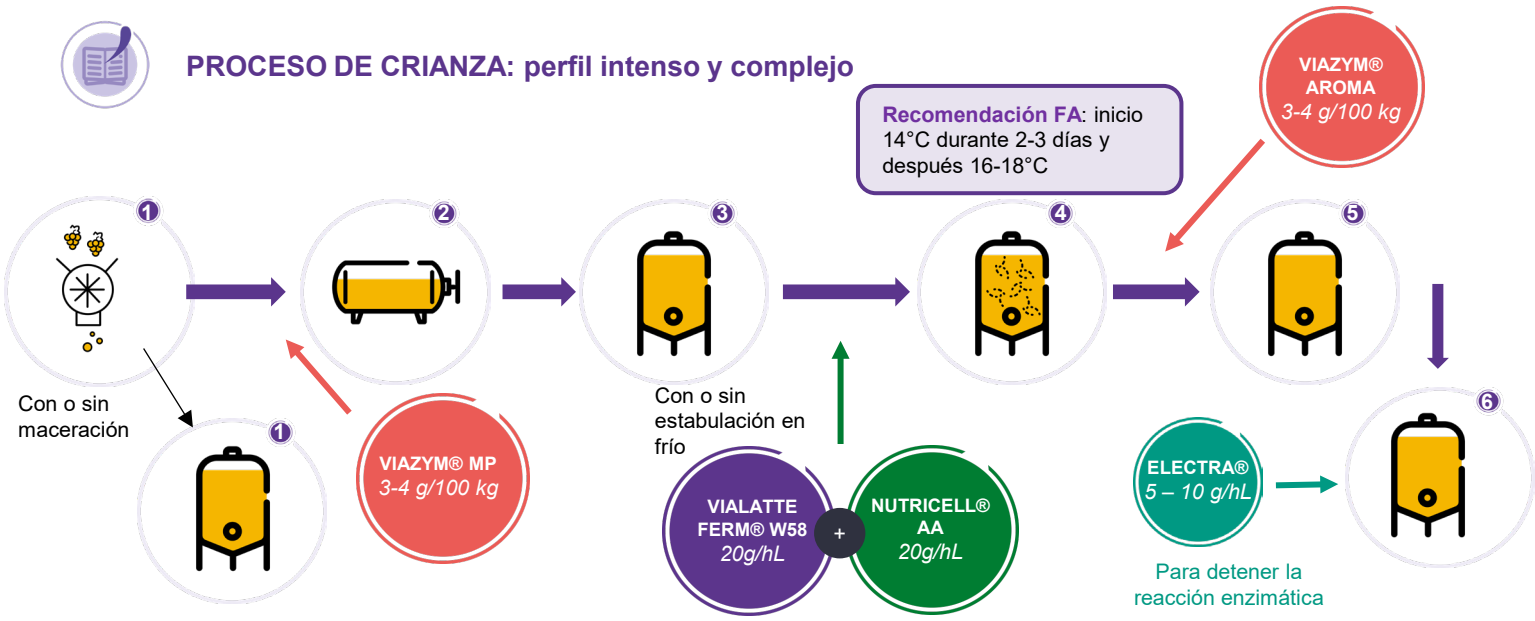


Los **terpenoles** están presentes en los hollejos de las uvas en forma libre aromática y en forma ligada sin olor, en cantidades más o menos significativas dependiendo de la variedad de uva. Estos precursores son **diglucósidos terpénicos**: los terpenoles se unen a una molécula de glucosa, combinada a su vez con otro azúcar simple (apiosa, ramnosa o arabinosa). La investigación básica ha mostrado que **la liberación enzimática de estos aromas es secuencial**: en primer lugar los azúcares terminales son liberados por una ramnosidasa, una arabinosidasa o una apiosidasa, y después la b-glucosidasa libera el terpenol.

Por lo tanto, las actividades enzimáticas (glucosidasas) liberadoras de aromas no se limitan únicamente a la b-glucosidasa.

La maceración pelicular y la estabulación en frío permiten solubilizar los precursores que después podrán liberar parcialmente los terpenoles. Las uvas y las levaduras poseen actividades enzimáticas capaces de liberar terpenoles, pero no son las adecuadas (sensibles al pH bajo del vino) o se encuentran en una concentración demasiado baja. Por este motivo, el uso de una preparación enzimática como **VIAZYM® MP** y **VIAZYM® AROMA** permite acelerar y aumentar la liberación de los terpenoles de sus precursores, favoreciendo de esta manera la expresión aromática del vino.

PROCESO DE CRIANZA: perfil intenso y complejo



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