



VIALATTE FERM® W58



S. cerevisiae
x S. uvarum

Notes d'esters floraux
et de terpènes
variétaux

Synergie avec des
enzymes révélatrice
de terpènes



OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

- Elaborer des vins blancs floraux et fruités au profil frais ou intense et complexe.
- Favoriser la libération de 2-phényléthanol au caractère floral marqué.
- Adaptée aux cépages terpéniques type Viognier, Chardonnay, Chenin blanc, Muscat, Gewürtztraminer, etc.



DOSE D'EMPLOI

Réhydratation : 20 g/hL



CONDITIONNEMENT



CONSERVATION

Conserver dans un endroit frais et sec dans son emballage d'origine.
A utiliser immédiatement après ouverture.



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	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> x <i>S. uvarum</i>	Moyenne	14-18°C	15,0% vol.	Moyens à faibles	Moyenne	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 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.



BON À SAVOIR !

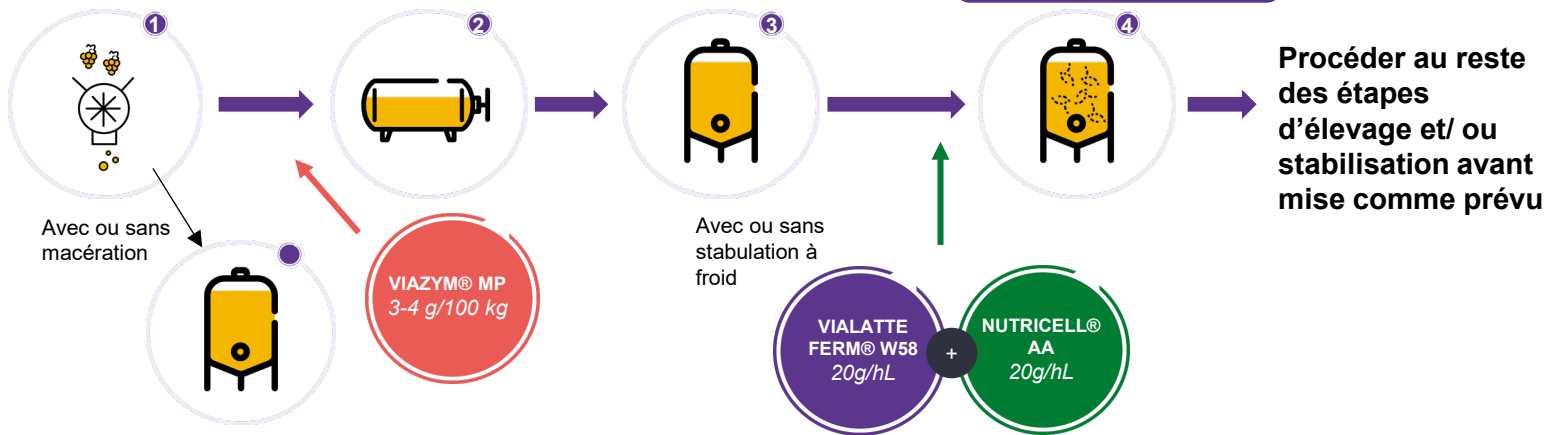
Saccharomyces cerevisiae est généralement la levure dominante en vinification mais il existe cependant une espèce très proche capable elle aussi de mener à son terme une fermentation alcoolique : ***Saccharomyces uvarum***. C'est l'espèce dominante lors de fermentations à basse température de par **son caractère cryo-résistant** (6-10 °C). Lors d'un ajout en **co-inoculation**, *S. uvarum* peut maintenir une abondance relative de l'ordre de 25% tout au long de la fermentation et donc largement contribuer au profil aromatique du vin. Les souches de *S. uvarum* comme **VIALATTE FERM® W58** sont d'ailleurs reconnues dans la littérature pour produire des quantités importantes (plus importantes que *S. cerevisiae*) en **acétate de 2-phényléthyle** (miel/épices/floral) et **2-Méthylbutanoate d'éthyle** (pomme/fraise).

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.



PROCESS DE VINIFICATION : Profil floral et frais

Reco FA : début 14°C pour 2-3 j puis 16-18°C



Les terpénoles sont présents dans la pellicule du raisin sous une forme libre odorante, et une forme liée non odorante en quantité plus ou moins importantes selon les cépages. Ces précurseurs sont des **diglycosides terpéniques**: les terpénoles sont fixés à une molécule de glucose, elle-même combinée à un autre sucre simple (apiose, rhamnose, ou arabinose). La recherche fondamentale a mis en évidence que la **libération enzymatique de ces arômes est séquentielle**: dans un premier temps, les sucres terminaux sont coupés par une rhamnosidase, une arabinosidase ou une apiosidase. La b-glucosidase libère le terpénole dans un second temps.

On ne peut donc réduire les activités enzymatiques (glycosidases) libératrices d'arômes à la seule b-glucosidase.

La macération pelliculaire, la stabulation à froid permettent de solubiliser les précurseurs qui pourront ensuite libérer partiellement les terpénoles. Le raisin et les levures possèdent des activités enzymatiques capables de libérer les terpénoles, mais elles sont ou inadéquates (sensibles aux pH bas du vin) ou en trop faible concentration.

C'est pourquoi l'utilisation de préparation enzymatique telle que **VIAZYM® MP** et **VIAZYM® AROMA** va permettre d'accélérer et d'augmenter la libération des terpénoles de leur précurseurs, favorisant ainsi l'expression aromatique.

PROCESS ELEVAGE : Profil intense et complexe

Reco FA : début 14°C pour 2-3 j puis 16-18°C

