

## VIALATTE FERM® R82

---

Levure pour l'élaboration de vins rouges complexes et fruités  
issus de raisins de bonne maturité

### CARACTERISTIQUES

---

**VIALATTE FERM® R82** est une levure naturelle *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée par Sofralab® pour sa capacité à produire des vins rouges complexes aux arômes de fruits rouges et de fruits noirs issus de raisins de bonne maturité.

### PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

---

#### Caractéristiques fermentaires :

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*
- Facteur Killer : sensible
- Plage optimale de température de fermentation : 18 à 30°C
- Vitesse de fermentation : lente
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 % Vol.
- Production d'acidité volatile : moyenne
- Besoin en azote : moyen
- Production de SO<sub>2</sub> : moyenne
- Production d'H<sub>2</sub>S : très faible

#### Caractéristiques organoleptiques :

**VIALATTE FERM® R82** permet d'obtenir des vins intenses et fruités grâce à la formation d'esters et la révélation d'arômes variétaux. Pour que le potentiel de **VIALATTE FERM® R82** s'exprime parfaitement, la maturité des raisins doit être optimum. **VIALATTE FERM® R82** possède également la propriété de diminuer les risques de réductions sur les cépages sensibles.

### APPLICATIONS

---

- Elaboration de vins rouges concentrés et fruités issus de raisins de bonne maturité
- Elaboration de vins de moyenne garde à haute garde
- Vinification des cépages rouges internationaux et notamment des cépages sensibles à l'oxydation type Syrah, Carignan ...

### DOSE D'EMPLOI

---

Dose recommandée : 20 g/hL

Dose maximale légale selon la réglementation européenne en vigueur : aucune.

023/2018 – 1/2

## 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.

## CONDITIONNEMENT

---

Sachet sous vide de 500 g, Carton de 20 x 500g.

## CONSERVATION

---

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

*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.*