



# VIALATTE FERM® R82



Limita el riesgo de reducción en las variedades de uva sensibles



Complejidad, frutos rojos y negros



## OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Vinos con un perfil intenso y afrutado gracias a la formación de ésteres y a la revelación de los aromas varietales.
- Elaboración de vinos de crianza media y larga (alta gama).
- Vinificación de uvas tintas internacionales, en particular las variedades sensibles a la oxidación como la Syrah, Cariñena...



## DOSIS

20 g/hL



## PRESENTACIÓN



500 G



## CONSERVACIÓN

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



## RESULTADOS DE LOS ENSAYOS

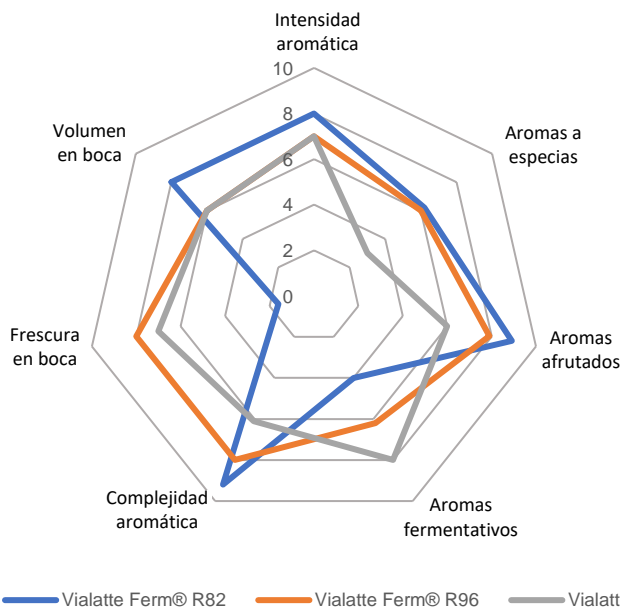


Figura: Impacto de la cepa de levadura sobre el perfil aromático de un vino tinto elaborado con la variedad Syrah



CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS

Especie	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Temperatura óptima de fermentación	18 a 30 °C
Resistencia al alcohol	hasta 16% vol.
Cinética fermentativa	lenta
Factor killer	sensible
Producción de acidez volátil	Mediana
Producción de SO <sub>2</sub>	Mediana - Baja
Necesidades de nitrógeno	Medianas
Producción de H <sub>2</sub> S	Muy 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.*

