



VIALATTE FERM® R82



Limitier les risques de réduction sur les cépages sensibles



Complexité, fruits rouges et noirs



OBJECTIFS ŒNOLOGIQUES

- Profils de vins intenses et fruités grâce à la formation d'esters et la révélation d'arômes variétaux
- Elaboration de vins de moyenne garde à haute gamme
- Vinification des cépages rouges internationaux et notamment des cépages sensibles à l'oxydation type Syrah, Carignan



DOSE D'EMPLOI

20 g/hL



CONDITIONNEMENT



500 G



CONSERVATION

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



RESULTATS D'ESSAIS

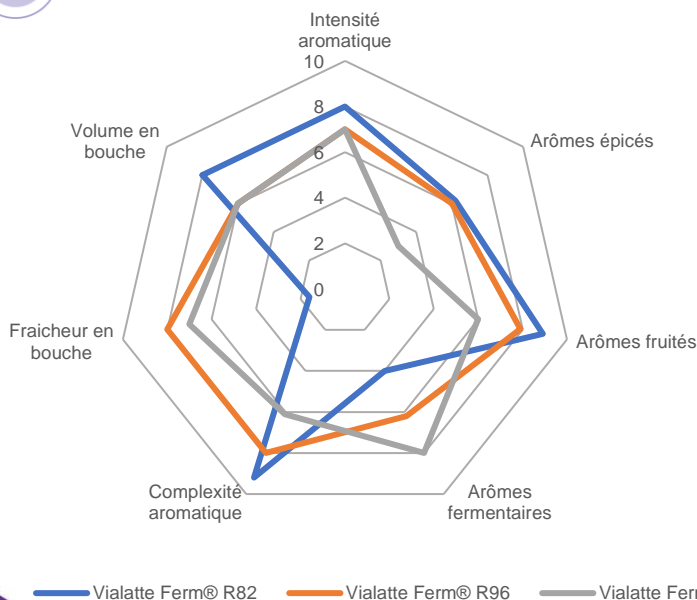


Figure : Impact de la souche de levure sur le profil aromatique d'un vin rouge de cépage Syrah



CARACTERISTIQUES FERMENTAIRES

Espèce	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Températures de fermentations optimales	18-30°C
Tolérance à l'alcool	Jusqu'à 16% vol.
Cinétique fermentaire	Lente
Facteur Killer	Sensible
Production acidité volatile	Moyenne
Production SO ₂	Moyenne - Faible
Besoins Azote	Moyen
Production H ₂ S	Très 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.*

