

VIALATTE FERM R96

Levure pour l'élaboration de vins rouges frais sur un profil fruité et épicé

CARACTERISTIQUES

VIALATTE FERM R96 est une levure naturelle *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée par Sofralab reconnue pour sa polyvalence et pour sa capacité à valoriser le potentiel du raisin quel que soit la maturité ou le cépage. Elle permet l'élaboration de vins rouges d'une grande fraîcheur aromatique aux notes fruitées et épicées.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Caractéristiques fermentaires :

- Espèce : *Saccharomyces cerevisiae*
- Facteur Killer : sensible
- Plage optimale de température de fermentation : 15 à 30°C
- Vitesse de fermentation : moyenne
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 % Vol.
- Production d'acidité volatile : faible
- Besoin en azote : élevé
- Production de SO₂ : moyenne

Caractéristiques organoleptiques :

VIALATTE FERM R96 permet d'obtenir des vins intenses et complexes grâce à la formation d'esters et la révélation d'arômes variétaux. Le profil aromatique est orienté vers des arômes de fruits rouges et de fruits noirs et vers des notes fraîches et épicées (poivre, réglisse, eucalyptus ...).

APPLICATIONS

- Elaboration de vins destinés ou non à l'élevage, dans une recherche de complexité et de fraîcheur aromatique
- Valorisation des cépages rouges internationaux : Merlot, Syrah, Cabernet, Mourvèdre ...

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 g/hL

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

168/2014 – 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.

INGREDIENTS

Levure sèche active, émulsifiant E491. Ne contient pas d'OGM.

CONDITIONNEMENT

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

CONSERVATION

Stocker au frais entre 2 et 8°C. Peut rester à température ambiante pendant 3 mois (< 25°C).

A utiliser immédiatement après ouverture.

A utiliser avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

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.