

VIALATTE FERM W12

Levure pour l'élaboration de vins élégants et ronds en bouche

CARACTERISTIQUES

VIALATTE FERM W12 est une levure naturelle *Saccharomyces cerevisiae galactose* - sélectionnée par Sofralab pour l'élaboration des vins blancs, rouges et rosés avec pour objectif l'optimisation de la complexité aromatique et de la rondeur en bouche. Respectueuse du cépage et du terroir, elle permet l'élaboration de vins de grande qualité, notamment dans le cadre d'un élevage sur lies.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Caractéristiques fermentaires :

VIALATTE FERM W12 est une levure très résistante aux conditions extrêmes (forte concentration en sucre, degré alcoolique élevé, pH bas, température basse, pression). Elle permet donc un achèvement complet et rapide des sucres tout en évitant la production de composés indésirables. Elle est aussi indiquée pour les reprises de fermentation.

- Espèce : *S. cerevisiae galactose* -
- Facteur Killer : Killer K2 positif
- Plage optimale de température de fermentation : 10 à 30°C
- Vitesse de fermentation : moyenne si T° < 16°C
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15 % Vol.
- Production d'acidité volatile : faible
- Besoin en azote : faible
- Production d'H₂S : faible
- Production de SO₂ : faible
- Production de mousse : faible
- Production de glycérol : 6 - 7 g/L

Caractéristiques organoleptiques :

VIALATTE FERM W12 est reconnue pour sa capacité à élaborer des vins élégants d'une grande complexité aromatique. Elle permet également de conserver le potentiel qualitatif et le caractère variétal des raisins cultivés et récoltés dans les meilleures conditions.

VIALATTE FERM W12 s'autolyse rapidement et est donc parfaitement indiquée pour un élevage en cuve ou en barrique avec bâtonnage des lies afin de rehausser le volume en bouche.

APPLICATIONS

- Elaboration de vins blancs, rosés et rouges dans le respect du cépage et du terroir (Chardonnay, Muscadet, Viognier ...)
- Elaboration de vins élevés sur lies
- Reprise de fermentation

DOSE D'EMPLOI

Dose recommandée : 20 g/hL

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

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.