



VIALATTE FERM® R26

Levadura para la obtención de vinos tintos afrutados, frescos y especiados



Producción de
ésteres
y alcoholes
superiores

Adaptada a las
variedades Syrah,
Cabernet sauvignon,
Merlot, Carmenere...

Itinerario
enológico 'vino
fácil de beber'



ES BUENO SABER...

– Los norisoprenoides –

- ✓ Los norisoprenoides son aromas primarios de la uva. Proviene de la degradación (ruptura oxidativa) de los carotenoides (pigmentos naturales).
- ✓ Están presentes en forma de precursores no aromáticos y son liberados por vía enzimática.
- ✓ La β -damascenona y la β -ionona son los norisoprenoides más conocidos y más presentes en el vino. Estas dos moléculas aromáticas desempeñan un papel potenciador del aroma afrutado. La β -ionona también puede ser responsable de las notas a violeta características de determinados Syrah.



OBJETIVOS ENOLÓGICOS

- Resaltar los aromas afrutados y la frescura de los vinos tintos.
- Obtener unos vinos tintos muy fáciles de beber, con un aroma afrutado, complejo y especiado.



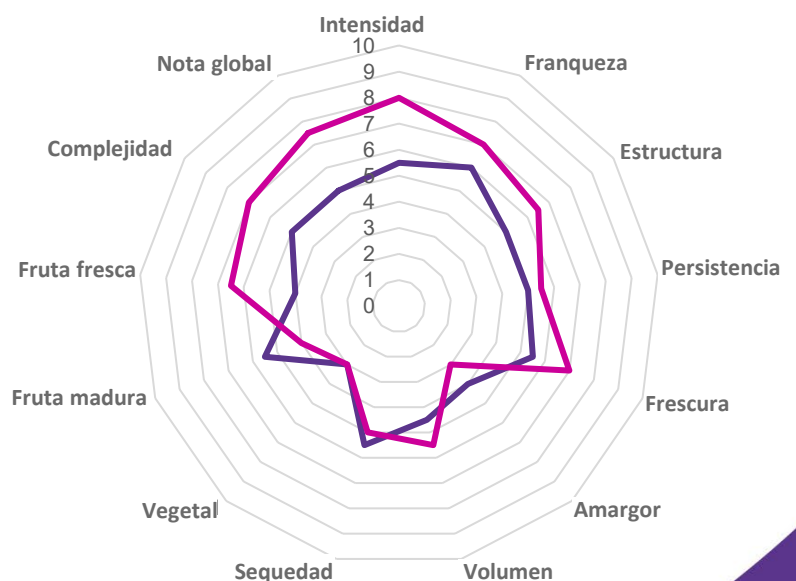
RESULTADOS DE LOS ENSAYOS

PERFIL SENSORIAL

VIALATTE FERM® R26 permite obtener unos vinos tintos con un perfil aromático afrutado fresco de tipo 'frutos rojos', intenso y complejo. En boca encontramos frescura y un lado goloso, adaptados particularmente a las variedades de uva meridionales.

Figura 1. Análisis sensorial de vinos de Syrah. Resultados de degustación obtenidos por un panel de 8 enólogos.

— VIALATTE FERM® R26
— Cepa control

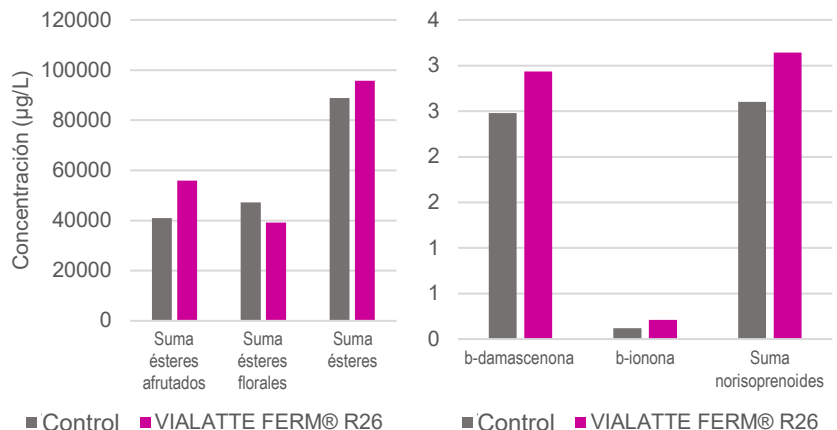




PRODUCCIÓN DE AROMAS

VIALATTE FERM® R26 favorece la producción de ésteres y norisoprenoides, unos compuestos aromáticos que contribuyen al afrutado de los vinos tintos. (Figura 2).

Figura 2. Concentración de ésteres y norisoprenoides medida en vinos de Syrah fermentados con VIALATTE FERM® R26 y con una cepa de levadura control. Levaduras: 20 g/hL.



PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Cinética fermentativa	T °C óptima FA	Resistencia etanol	Necesidades nutricionales	Producción glicerol	Producción SO ₂	Producción AV	Producción H ₂ S
Mediana	22 – 30 °C	>14,5% vol. < 16% vol.	Medianas	Mediana (8 g/L)	Baja	Mediana a baja	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 compuesta por 2.5 L de agua y 2.5 L de mosto a 37 °C.

Dejar reposar 20 minutos y luego mezclar suavemente las levaduras. Si la diferencia de temperatura entre las levaduras y el mosto no supera los 10 °C, añadir las directamente al mosto. En caso contrario, doblar el volumen de la preparación con mosto, esperar 10 minutos, mezclar suavemente y añadir al depósito.

Precauciones de uso:

Producto para uso enológico y exclusivamente profesional.
Utilizar de acuerdo con la reglamentación vigente



DOSIS

Rehidratación: 20 g/hL



PRESENTACIÓN



CONSERVACIÓN

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

La información proporcionada corresponde al estado actual de nuestros conocimientos. Se suministra sin que ello suponga ningún tipo de compromiso o garantía, en la medida en que las condiciones de uso se encuentran fuera de nuestro control. No eximen al usuario del respeto de la legislación y la información de seguridad en vigor. Este documento es propiedad de SOFRALAB y no puede ser modificado sin su consentimiento.