



® VIALATTE FERM® R26

Levedura para a elaboração de vinhos tintos frescos, frutados e condimentados.



Produção de ésteres e álcoois superiores

Adequado para Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère, etc.

**Itinerário enológico
Bebabilidade**



É BOM SABER!

- Norisoprenoides -

- ✓ Os norisoprenoides são aromas primários das uvas, derivados da decomposição (clivagem oxidativa) dos carotenoides (pigmentos naturais).
- ✓ Estão presentes sob a forma de precursores não odoríferos e são libertados enzimaticamente.
- ✓ **A β -damascenona e a β -ionona são os norisoprenoides mais conhecidos e os mais presentes nos vinhos.** Estas duas moléculas aromáticas atuam como potenciadores do aroma frutado. A β -ionona pode também ser responsável pelas notas de violeta características de certos Syrahs.



OBJECTIVOS ENOLÓGICOS

- Realçar os aromas frutados e a frescura dos vinhos tintos.
- Elaborar vinhos tintos com bebabilidade e aroma frutado, complexo e condimentado.



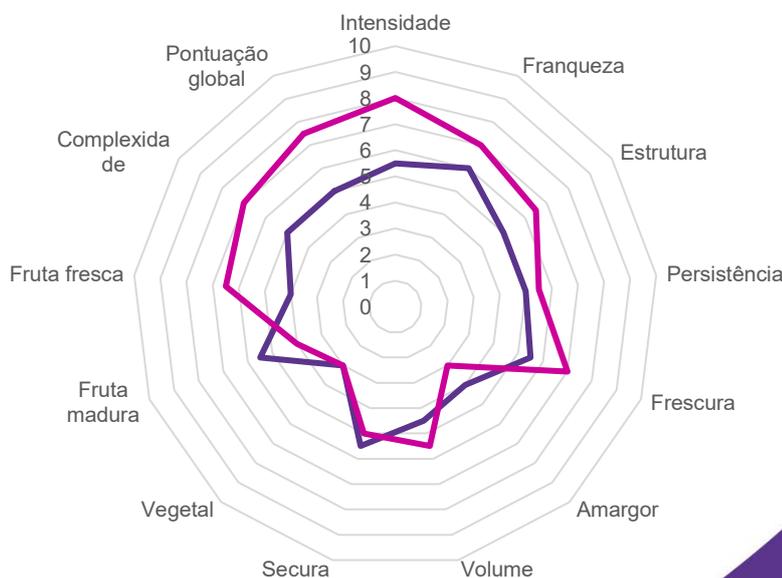
RESULTADOS DE TESTES

PERFIL SENSORIAL

VIALATTE® FERM R26 produz vinhos tintos com um **perfil aromático intenso, complexo, fresco e frutado de frutos vermelhos**. Na boca, o vinho é fresco e guloso, particularmente adaptado às castas meridionais.

Figura 1. Análise sensorial de vinhos Syrah. Resultados de degustação obtidos graças um painel de 8 enólogos.

- ® VIALATTE FERM R26
- Estirpe testemunha

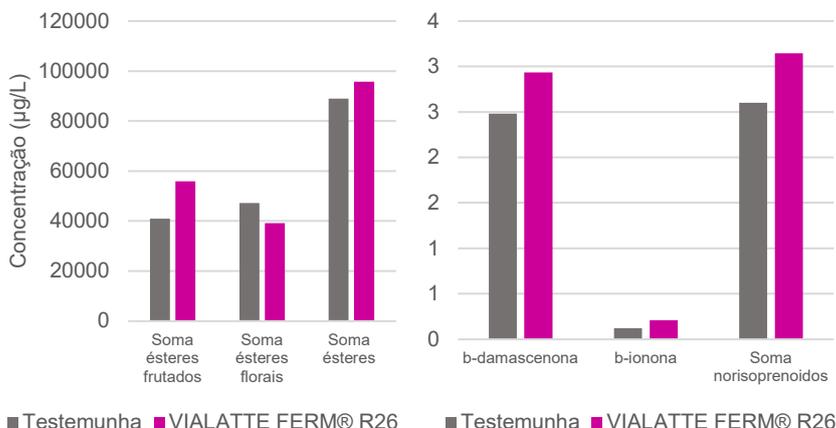




PRODUÇÃO DE AROMAS

VIALATTE FERM® R26 favorece a produção de ésteres e norisoprenoides, compostos aromáticos que contribuem para o carácter frutado dos vinhos tintos (Figura 2).

®Figura 2. Concentrações de ésteres e de norisoprenoides, medidas em vinhos Syrah fermentados com VIALATTE FERM® R26 ou com uma estirpe de levedura testemunha. Adição de levedura: 20 g/hL.



PROPRIEDADES ENOLÓGICAS

Cinética fermentação	T°C ideal FA	Resistência ao etanol	Necessidades nutricionais	Produção glicerol	Produção SO ₂	Produção AV	Produção H ₂ S
Média	22 - 30 °C	>14,5% vol. < 16% vol.	Média	Média (8 g/L)	Baixa	Média a baixa	Baixa



INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Dispersar as leveduras secas ativas (LSA) em 10 vezes o seu peso de uma mistura de água e mosto em proporções iguais e a uma temperatura entre 35 e 40°C.

Exemplo: 500 g de LSA numa mistura de 2,5 L de água e 2,5 L de mosto a 37°C.

Deixar repousar durante 20 minutos e depois homogeneizar suavemente o agente fermentador. Se a diferença de temperatura entre o agente fermentador e o mosto não exceder 10°C, incorporar o agente fermentador diretamente no mosto. Caso contrário, duplicar o agente fermentador com mosto, aguardar 10 minutos, homogeneizar suavemente e adicionar ao mosto.

Precauções de utilização:

Produto para uso enológico e exclusivamente profissional..

Utilizar de acordo com a regulamentação em vigor.



DOSAGEM

Reidratação: 20 g/hL



ACONDICIONAMENTO



500 g



CONSERVAÇÃO

Guardar num local fresco e seco, na sua embalagem original. Utilizar imediatamente após a abertura.

As informações aqui apresentadas correspondem ao estado atual do nosso conhecimento. São facultadas sem compromisso ou garantia, na medida em que as condições de utilização estão fora do nosso controlo. Não dispensam o utilizador de respeitar a legislação e as normas de segurança em vigor. Este documento é propriedade da SOFRALAB e não pode ser modificado sem o seu consentimento.