



VIALATTE FERM® R26

Дрожжи для производства свежих красных вин с ягодными и пряными нотами



Выработка эфиров
и высших
спиртов

Препарат адаптирован к
сортам Сира, Каберне
Совиньон, Мерло,
Карменер и т. д.

Цель: получение
питких вин



ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ!

– Норизопреноиды –

- ✓ Норизопреноиды - это первичные ароматы винограда. Они происходят от разложения (окислительного расщепления) каротиноидов (природные пигменты).
- ✓ Они содержатся в форме предшественников без запаха, в свободном состоянии.
- ✓ β -дамасценон и β -ионон - самые известные и многочисленны в винах. Эти две ароматические молекулы способствуют выделению фруктового аромата. В-ионон может также способствовать появлению фиалковых нот, характерных часто для сорта Сира.



ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ЗАДАЧИ

- Выработать фруктовые свежие ароматы в красных винах.
- Производить питкие красны вина со сложным букетом ягод и специй.



Результаты опытов

ПРОФИЛЬ ВКУСА И АРОМАТА

VIALATTE FERM® R26 позволяет получить красные вина с **ягодным интенсивным сложным профилем: красные фрукты**. Вкус свежий, свойственный южным сортам винограда.

Рисунок 1 Сенсорный анализ вин Сира. Результаты дегустации, полученные по оценкам 8 энологов.

— VIALATTE FERM® R26
— Контрольный штамм





ВЫРАБОТКА АРОМАТОВ

VIALATTE FERM® R26 способствует выработке эфиров и норисопреноидов, ароматических соединений, формирующих ягодный аромат в красных винах. (Рисунок 2).

Рисунок 2 Концентрации эфиров и норисопреноидов в винах Сира, в которых брожение проходило с VIALATTE FERM® R26 или с контрольным образцом дрожжей. Внесение дрожжей: 20 г/гл



ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ

Кинетика брожения :	Т°С оптимальная СБ	Устойчивость к этанолу:	Пищевая потребность:	Производство глицерола :	Производство SO ₂	Производство ЛК	Производство H ₂ S
Среднее	22 – 30°C	>14,5% vol. < 16% vol.	Средн.	Среднее (8 г/л)	слабое	Средн. - слаб.	слабое



ПРИМЕНЕНИЕ

Насыпать активные сухие дрожжи (СКД) в пропорции 10 к 1 от веса в смесь воды и сусла в эквивалентной пропорции температурой 35 - 40° С.

Пример: 500 г СКД, в смесь состоящую из 2,5 л воды и 2,5 л сусла при 37°C.

Подождать 20 минут а затем привести разводку в однородное состояние. Если разница температур между разводкой и суслом не превышает 10 градусов, влить разводку в сусло. В противном случае, долить в разводку такое же количество сусла, подождать 10 минут, привести в однородное состояние и влить в сусло.

Меры предосторожности:

Препарат предназначен для профессионального использования в виноделии
Использовать в соответствии с действующими нормами



ДОЗИРОВКА

Регидратация: 20 г/гл



УПАКОВКА



500 г



ХРАНЕНИЕ

Хранить в прохладном сухом месте в оригинальной упаковке.
Использовать сразу после вскрытия упаковки.

Информация, данная выше, соответствует нашим знаниям на данный момент. Информация дается без гарантии и не под нашу ответственность, так как мы не можем контролировать условия использования. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и норм безопасности. Документ является собственностью SOFRALAB и не может быть изменен без согласия этой компании.