LEVURES

MARTIN VIALATTE

SO.FRUITY®

VIN ROUGE · UTILISABLE EN BIO UE · UTILISABLE EN BIO NOP · SANS ALLERGENE AF ALLERGEN FREE · VEG

Хрупкави и изразителни червени плодови нюанси

Нюанси на вишна, гренадин и цветисти тонове

Селектирана в Beaujolais от IFV

ЕНОЛОГИЧНИ ЦЕЛИ

• За Gamay, сортът на селекция, изразяване на цветисти аромати (божур, роза).

• Добра екстракция на антоциани и танини, допринасяща за получаването на обагрени червени вина и мека структура.

• Кратки до средни мацерации (5 до 15 дни при традиционна мацерация), въглекисела мацерация или термовинификация. Отлично подходящ за процеси на винификация с коинокулиране дрожди–бактерии.

• Подходящ за различни сортове: Merlot, Gamay, Pinot Noir, Grenache и др.

ДОЗИ

С рехидратация: 20 g/hL

РАЗФАСОВКА

500 G

СЪХРАНЕНИЕ

Да се съхранява на хладно и сухо място в оригиналната опаковка.
Да се използва веднага след отваряне.

Вашият инструмент за подпома на избора

ИЗБЕРЕТЕ ДРОЖДИТЕ, НАЙ-ПОДХОДЯЩИ ЗА ВАШАТА ЦЕЛ ПРИ ПРОИЗВОДСТВО ЧЕРВЕНО ВИНО

	АРОМАТНИ СЕМЕЙСТВА					АРОМАТЕН ПРОФИЛ	СОРТОВЕ И ПРИЛОЖЕНИЯ
	ЕСТЕРИ		ТЕРПЕНОЛИ	ТИОЛИ	НОРИЗОПРЕНОИДИ		
	Ацетатни естери	Естери на мастните киселини					
SO.THIOL®	•	•		✤	•••	Черни плодове и силна ароматна свежест: нюанси на касис и къпина.	Syrah, Grenache, Malbec, Pinot Noir, Gamay, Negrette, Cabernet Sauvignon.
SO.FRUITY®	✤	••	••			Хрупкави и сочни червени плодове: нюанси на вишна, гренадин и цветя.	Pinot Noir, Gamay, Grenache. MCO_2, MPF, всички типове винификация.
SO.FLAVOUR®	•	✤				Зрял, комплексен и концентриран плодов профил: нюанси на черни плодове. Добър баланс между структура и заобленост.	Международни сортове: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Tempranillo, Zinfandel.
VIALATTE FERM® HD18	•	••	•	••	••	Свеж, плътен и заоблен плодов профил. Съхранява сортовия характер. Обем и заобленост във вкуса.	Всички червени сортове. Управление на висок алкохолен градус и рестарт на алкохолната ферментация.
VIALATTE FERM® R26	•	•••	••		••	Плодов и пикантен профил: изразени нюанси на червени плодове, гарига и конфитюрни плодове.	Syrah, Carménère, Gamay, Cabernet Franc, Pinot Noir. Традиционна и термовинификация. Растителни матрици.
VIALATTE FERM® R71	✤	••				Свеж амилов плодов профил: нюанси на ягода и френско грозде.	Всички сортове. Топла предферментативна мацерация, вина тип primeur (Beaujolais).
VIALATTE FERM® R82	••	•••			•••	Зрял и сортов плодов профил: нюанси на червени и черни плодове. Заобленост и дължина във вкуса.	Syrah, Grenache Noir, Merlot, Malbec, Gamay. Въглекисела мацерация, традиционна винификация.
VIALATTE FERM® R96	•	•	✤			Комплексен плодов профил: нюанси на пресни червени и черни плодове и подправки. Съхранява сортовия характер и маскира пиразините.	Комплексен плодов профил: нюанси на пресни червени и черни плодове и подправки. Съхранява сортовия характер и маскира пиразините.
VIALATTE FERM® R100	••	••				Интензивен плодов профил и обем във вкуса: ферментационни нюанси.	Всички червени сортове.

Ароматен интензитет: • •• ••• ✤

LEVURES

ФЕРМЕНТАЦИОННИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вид	Фактор Killer	Кинетика на АФ	Оптимална T°C на АФ	Устойчивост към етанол	Хранителни нужди	Продуциране на ЛК	Продуциране на глицерол	Продуциране на SO_2	Продуциране на H_2S	Продуциране на пирогроздена киселина	Продуциране на ацеталдехид
S. cerevisiae	Killer K2	Бърза	18–32°C	14,0 % vol	Слаби	Слабо	Средно	Слабо	Слабо	Средно	Средно

*Много добро имплантиране

УПОТРЕБА

Разпръснете активните сухи дрожди (АСД) в 10 пъти по-голямо количество смес от вода и мъст в равни пропорции при температура между 35 и 40°C.

Пример: 500 g АСД в смес от 2,5 L вода и 2,5 L мъст при 37°C. Оставете да престои 20 минути, след което внимателно хомогенизирайте закваската. Ако температурната разлика между закваската и мъстта не надвишава 10°C, вложете директно закваската в мъстта. В противен случай удвоете обема на закваската с мъст, изчакайте 10 минути, хомогенизирайте внимателно и вложете в мъстта.

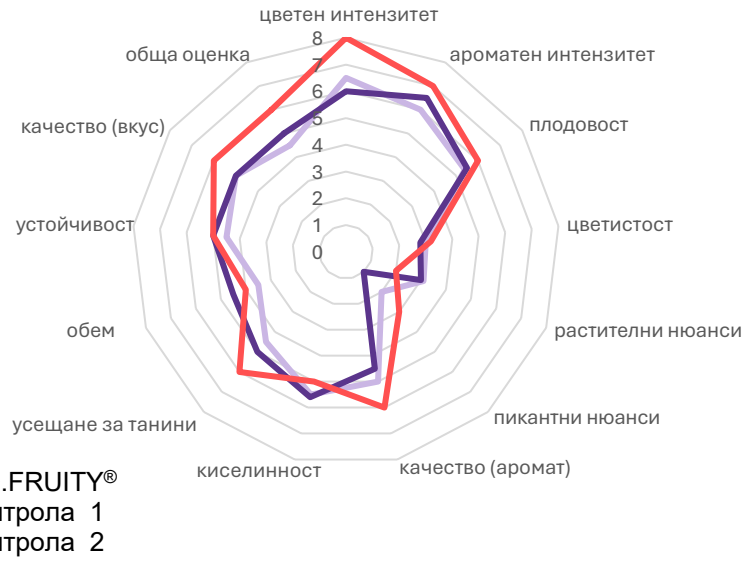
ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ПРИ УПОТРЕБА

Продукт за енологична и изключително професионална употреба. Да се използва в съответствие с действащото законодателство.

РЕЗУЛТАТИ ОТ ОПИТИ

СЕНЗОРЕН ПРОФИЛ В резултат на програма за селекция в лозята, SO.FRUITY® е избрана заради своите органолептични свойства, типични за големите вина от Beaujolais. Позволява получаването на обагрени и плодови червени вина с нюанси на вишна, гренадин и цветисти тонове.

Сравнение на органолептичните профили на 3 вина, произведени с дрожди, използвани в лозята на Beaujolais. Опит Sicarex Beaujolais върху AOC Beaujolais Village Blacé



Информацията, представена по-горе, отразява текущото състояние на нашите познания. Тя се предоставя без ангажимент или гаранция, тъй като условията на употреба са извън нашия контрол. Тя не освобождава потребителя от спазването на действащото законодателство и изискванията за безопасност. Настоящият документ е собственост на SOFRALAB и не може да бъде променян без негово съгласие.

SAS SOFRALAB
79, av. A.A. Thèvenet | CS 11031 - 51530 MAGENTA - France | Tél. : +33 3 26 51 29 30