

VIALATTE FERM® W12



**Финес и
комплексност,
запазване на
сортвата изява**

**Цветисти нюанси
на бели плодове
и на лешник**

**Оптимизирани
отлежаването
върху утайките**



ЕНОЛОГИЧНИ ЦЕЛИ

- Оптимизиране на ароматната комплексност и заоблеността във вкуса при запазване на качествения потенциал и сортвия характер.
- Оптимизиране на отлежаването върху утайките благодарение на дрожди с бърза автолиза.
- Винификация при екстремни условия и възобновяване на ферментацията.
- Подходящи за сортове като Chardonnay, Viognier, Pinot Gris, Pinot Noir, базови вина.



ДОЗИ

С рехидратация: 20 g/hL



РАЗФАСОВКА



**500 G
10 KG**



СЪХРАНЕНИЕ

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

Вашият
инструмент
за подпомагане
на избора

ИЗБЕРЕТЕ ДРОЖДИТЕ, НАЙ-ПОДХОДЯЩИ ЗА ВАШАТА ЦЕЛ ПРИ ПРОИЗВОДСТВО НА БЕЛИ ИЛИ РОЗЕ ВИНА

за подпомагане на избора

	АРОМАТНИ СЕМЕЙСТВА						АРОМАТЕН ПРОФИЛ	СОРТОВЕ И ПРИЛОЖЕНИЯ	
	ТИОЛИ		ЕСТЕРИ		ТЕРПЕНОЛИ	C-13 НОРИЗО-ПРЕНОИДИ			2-ФЕНИЛЕ-ТАНОЛ
	4MMP	3MH / A3MH	Ацетатни естери	Естери на мастните киселини					
SO.THIOL*	+	...	.	.		...		Свежест и силно изразени екзотични тиоли: нюанси на цитрусови плодове, ананас, гуава и маракуя.	Сортове, богати на предшественици на тиоли.
VIALATTE FERM® W28	.	...	..	.	.			Комплексен плодов профил от тиоли и естери: нюанси на пресни плодове, цитруси и маракуя.	Sauvignon Blanc, Sémillon, Colombard, Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet.
SO.DELIGHT*		..	...	...			...	Комплексен плодов естерен профил: нюанси на пресни плодове, амилени аромати и цветисти нюанси.	Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon, Roussanne, Grenache, Syrah, Rolle, Gamay, Pinot Noir.
SO.COOL*			..	+			.	Свежест и ароматен интензитет: нюанси на жълтомесести плодове и цитруси.	Chardonnay, Chenin, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache, Cinsault.
VIALATTE FERM® W12			.	...	.			Финес и комплексност, съхраняване на сортния характер: цветисти нюанси, бели плодове и лешник.	Chardonnay, Viognier, Pinot Gris, Pinot Noir, базови вина. Оптимизира отлежаването върху утайки (бърза автолиза).
VIALATTE FERM® W58			.	..	..		+	Цветист и плодов профил: нюанси на цветисти естери и сортови терпени.	Viognier, Chardonnay, Chenin Blanc, Muscat, Gewürztraminer.
VIALATTE FERM® R71			..	...				Свеж и амилев плодов профил: нюанси на ягода и френско грозде.	Всички червени сортове за технологични розе вина.

Ароматен интензитет: • •• ••• •••



ФЕРМЕНТАЦИОННИ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вид	Фактор Killer	Кинетика на АФ	Оптимална T°C на АФ	Устойчивост към етанол	Хранителни нужди	Продуциране на глицерол	Продуциране на ЛК	Продуциране на SO ₂	Продуциране на H ₂ S
S. cerevisiae	Killer K2 положителен	Средна	10–30°C	15 % vol	Слаби	6–7 g/L	Слабо	Слабо	Слабо



УПОТРЕБА

Разпръснете активните сухи дрожди (АСД) в 10 пъти по-голямо количество смес от вода и мът 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 мът при 37°C.

Оставете да престои 20 минути, след което внимателно хомогенизирайте закваската. Ако температурната разлика между закваската и мътта не надвишава 10°C, вложете директно закваската в мътта. В противен случай удвоете обема на закваската с мът, изчакайте 10 минути, хомогенизирайте внимателно и вложете в мътта.

ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ПРИ УПОТРЕБА

Продукт за енологична и изключително професионална употреба.

Да се използва в съответствие с действащото законодателство.



500g



2,5L



2,5L



20min



37°C



$\Delta_{\text{температура}} < 10^{\circ}\text{C}$



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 променен без негово съгласие.