

VIALATTE FERM W12

Kvasinky pro výrobu elegantních a kulatých vín

POPIS PRODUKTU

VIALATTE FERM W12 je přírodní vinná kvasinka (*Saccharomyces cerevisiae*), vybraná Sofralabem pro výrobu bílých, červených a růžových vín s optimalizovanou aromatickou komplexností a optimized aromatic complexity and roundness. **VIALATTE FERM W12** respektuje odrůdu a terroir. Umožňuje výrobu vysoce kvalitních vín a je vhodný zejména pro dlouhé zrání na kvasinkách.

ENOLOGICKÉ VLASTNOSTI

Kvasné vlastnosti

VIALATTE FERM W12 je visoce odolná i v extrémních podmínkách (vysoká koncentrace cukru, vysoké procento alkoholu, nízké pH, nízká teplota, tlak), což umožňuje rychlý a dokonalý rozklad cukrů, aniž by docházelo k tvorbě nežádoucích látek. **VIALATTE FERM W12** je vhodný také k opětovnému zahájení kvašení.

- Druh: *Saccharomyces galactose*
- Killer faktor: K2 pozitivní
- Optimální teploty pro kvašení: 10–30 °C
- Kinetika kvašení: průměrná při teplotách < 16°C
- Tolerance alkoholu: až 15 % vol.
- Tvorba těkavých kyselin: nízká
- Požadavky na dusík: nízké
- Tvorba H₂S: nízká
- Tvorba SO₂: nízká
- Tvorba pěny: nízká
- Tvorba glycerolu: 6-7 g/L

Organoleptické vlastnosti:

VIALATTE FERM W12 se vyznačuje schopností vytvářet elegantní a aromaticky komplexní vína. Zachovává kvalitativní potenciál a odrůdové charakteristiky vína sklizeného za nejlepších podmínek.

Autolýza **VIALATTE FERM W12** probíhá rychle, proto je přípravek ideální k použití při zrání sur lie v nádržích nebo sudech, kdy vmíchání kvasinek zvyšuje plnost vína.

POUŽITÍ

- Výroba bílých, růžových a červených vín s respektem k odrůdě a terroiru (Chardonnay, Muscadet, Viognier ...)
- Výroba vína "sur lie"
- K "restartu" kvašení

DÁVKOVÁNÍ

Doporučené dávkování : 20 g/HL.

Maximální povolená dávka podle evropských předpisů: není určena.

NÁVOD K POUŽITÍ

Rozpusťte aktivní suché kvasinky (ADY) v poměru 1:10 ve směsi vody s moštem (50:50) při teplotě 35 - 40°C. Například: přidejte 500 g kvasinek do směsi obsahující 2.5 litru vody a 2.5 litru moštu s teplotou 37°C. Po 20 minutách startér kvasinek jemně rozmíchejte. Vlejte přímo do moštu, pokud teplotní rozdíl mezi moštěm a kvasinkovým startérem není vyšší než 10°C. Jinak jemně promíchejte startér s další dávkou moštu (v poměru 1:1) a směs po 10 minutách opatrně přidejte do celkového množství moštu, který má být ošetřen.

Upozornění:

Pouze pro odborné enologické užití.

Používejte v souladu s platnými předpisy.

SLOŽENÍ

Aktivní suché kvasinky, emulgátor E491. Neobsahuje žádné GMO.

PACKAGING

500 g vákuově balený sáček, karton 20 x 500g.

SKLADOVÁNÍ

Skladujte při teplotách od 2 do 8°C. Po dobu tří měsíců lze skladovat při pokojové teplotě (<25°C). Po otevření ihned spotřebujte.

Spotřebujte do data vyraženého na obalu.

Informace uvedené v tomto technickém listu odpovídají našim aktuálním znalostem. Nejsou závazné a neposkytujeme na ně záruku, neboť konkrétní podmínky, v nichž bude produkt použit, jsou mimo naši kontrolu. Uživatel je povinen dodržovat platné právní předpisy, stejně jako bezpečnostní standardy. Tento dokument je majetkem Sofralabu a nesmí být upravován bez jeho souhlasu.