

ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΕΣ ΕΡΥΘΡΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

Vitilevure CSM - Yseo : Προτείνεται για τις ποικιλίες *Cabernet Sauvignon*, *Cabernet Franc*, *Merlot*, *Tannat*, *Tempranillo*. Ενισχύει την ποικιλιακή αρωματή έκφραση των οίνων, ενώ ταυτόχρονα περιορίζει τις χορτώδεις νότες των ποικιλιών αυτών. Δεν συνιστάται για αλκοολικούς τίτλους άνω των 12,5%, λόγω μικρής αύξησης της πτητικής οξύτητας.

Vitilevure MT : Στέλεχος επιλεγμένο στην περιοχή του Μπορντό, ειδικό για την ποικιλία *Merlot*. Δίνει αρωματικούς οίνους, ενώ παρουσιάζει πολύ καλή ζυμωτική ικανότητα. Προτείνεται για οίνους υψηλού αλκοολικού τίτλου.

Vitilevure Syrah - Yseo : Αρωματικό στέλεχος, ειδικό για την ποικιλία *Syrah*. Προτείνεται για οίνους υψηλού αλκοολικού τίτλου, φαινορικά πλούσιους και τανικούς. Παρουσιάζει πολύ καλή ζυμωτική ικανότητα (μέχρι 15% αλκοόλη). Συνιστάται ακόμα για τις ποικιλίες *Ξινόμαυρο*, *Αγιοργίτικο*, *Μαυροδάφνη* και *Refosco*.

Vitilevure GY : Δίνει οίνους λεπτούς και φρουτώδεις. Προτείνεται για τις ποικιλίες *Gamay*, *Pinot Noir*, *Refosco* και *Μανδηλαριά*, *Αγιοργίτικο* (ροζέ οινοποίηση).

Vitilevure Grenache : Προτείνεται για μεσογειακές ποικιλίες τύπου *Grenache*. Δίνει οίνους πλούσιους αρωματικά και με υψηλό αλκοολικό τίτλο. Παρουσιάζει πολύ καλή ζυμωτική ικανότητα (μέχρι 15% αλκοόλη) και πολύ καλή εξαγωγική ικανότητα.

ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΕΣ ΛΕΥΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

Vitilevure Sauvignon : Προτείνεται για τις ποικιλίες *Sauvignon*, *Ασύρτικο* και *Ροδίτη*. Παρουσιάζει πολύ καλή ζυμωτική ικανότητα.

Vitilevure Chardonnay - Yseo : Στέλεχος που προσδίδει ζωηράδα και αρωματική φινέτσα. Συνιστάται για λευκούς οίνους παλαιώσης.

Vitilevure MO5 : Προτείνεται για μοσχατίζουσες ποικιλίες όπως *Μοσχάτο*, *Μοσχοφίλερο*, *Viogner* και στις περιπτώσεις οινοποίησης με λεπτές λάσπες (sur lies). Έχει δώσει πολύ καλά αποτελέσματα στην ποικιλία *Chardonnay*, με έντονες φρουτώδεις νότες.

Vitilevure KD : Στέλεχος αρωματικό, για οίνους παλαιώσης. Παρουσιάζει πολύ καλή ζυμωτική ικανότητα (Killer Bayanus). Προτείνεται για τις ποικιλίες *Ασύρτικο*, *Ροδίτη*, *Semillon*, *Gewurstraminer*, *Riesling* και *Ugni Blanc*. Ιδανικό για γλυκούς οίνους.

Vitilevure 58W3 - Yseo : Σακχαρομύκητας απομονωμένος στην Αλσατία, ειδικά επιλεγμένος για την ικανότητα του στην παραγωγή έντονα αρωματικών λευκών οίνων, κυρίως από τις ποικιλίες *Gewurtztraminer*, *Pinot Gris* & *Μοσχοφίλερο*. Επίσης, παρουσιάζει πολύ καλή συμπεριφορά με τις ποικιλίες *Ροδίτης*, *Σαββατιανό* & *Ασύρτικο*, ενισχύοντας το αρωματικό «προφίλ» τους με έντονα αρώματα φρούτων και ανθέων.



ΑΜΠΕΛΟΟΙΚΗ

Vitilevure DV10 : Στέλεχος που χρησιμοποιείται στην Champagne για την δεύτερη ζύμωση μέσα στη φιάλη. Παρουσιάζει πάρα πολύ καλή ζυμωτική ικανότητα (Killer Bayanus), ενώ έχει πολύ μικρές απαιτήσεις σε αφομοιώσιμο άζωτο.

Επιπλέον, προσδίδει αρωματική φινέτσα στις ευγενείς λευκές ποικιλίες (*Viogner, Chardonnay, Φιλέρι κλπ*). Λόγω της ζυμωτικής του ικανότητας παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον για γλυκείς οίνους υψηλού αλκοολικού τίτλου.



ΑΜΠΕΛΟΟΙΚΗ

ΧΑΛΚΗΣ 32, ΠΑΤΡΙΑΡΧΙΚΑ ΠΥΛΑΙΑΣ • ΤΑΧ. Δ/ΣΗ : Τ.Θ. 60810, 57001 ΘΕΡΜΗ • ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
ΤΗΛ.: 2310 – 383222, 2310-476 244 • FAX : 2310-383223 • E-mail: info@ampeloeniki.gr

σελ. 2 από 2