

VITILEVURE TONIC

Στέλεχος για την παραγωγή λευκών και ερυθρωπών οίνων με στόχο την παραγωγή οίνων με αρωματική ένταση και φρεσκάδα

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο σακχαρομύκητας **VITILEVURE TONIC** είναι στέλεχος που επιλέχθηκε για την ικανότητά του να αναδεικνύει τα ποικιλιακά αρώματα τύπου θειολών και τερπενίων, προερχόμενα από πρόδρομες ενώσεις που βρίσκονται στο σταφύλι. Το στέλεχος **VITILEVURE TONIC** είναι ειδικά προσαρμοσμένο για την παραγωγή αρωματικών λευκών ή ερυθρωπών οίνων διότι εντείνει την έκφραση αρωμάτων όπως νότες βερίκοκου, εσπεριδοειδών, ανανά και φρούτων του πάθους, διατηρώντας πάντα μια πολύ καλή αρωματική φρεσκάδα στους παραγόμενους οίνους. Δοκιμές που έλαβαν χώρα συγκρίνοντας το **VITILEVURE TONIC** με ένα στέλεχος αναφοράς έδειξαν το ισχυρό δυναμικό αυτού του στελέχους να αναδεικνύει εύκολα τις τρεις θειόλες (A-3MH, 4MMP, 3MH) εξασφαλίζοντας πολυπλοκότητα και αρωματική ένταση.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά :

- Γένος : *Saccharomyces cerevisiae, var cerevisiae*
- Παράγοντας Killer : Killer
- Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης: γρήγορη (σύντομη διάρκεια λανθάνουσας φάσης)
- Εύρος Θερμοκρασιών : από 15 ως 18°C
- Ανθεκτικότητα στην αλκοόλη : μέχρι 15 % Vol
- Παραγωγή πτητικής οξύτητας : μικρή
- Απαιτήσεις σε άζωτο : μικρή
- Παραγωγή SO₂ : μέτρια
- Παραγωγή γλυκερόλης : μέτρια

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

Συνιστώμενη δοσολογία : 200g/tn.

Μέγιστη επιτρεπόμενη δοσολογία σύμφωνα με την τρέχουσα Ευρωπαϊκή Νομοθεσία : Δεν υπάρχει.

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διασπείρετε την ξηρή ζύμη (LSA) σε δεκαπλάσιο του βάρους της ισόποσο μίγμα νερού και γλεύκους θερμοκρασίας 35°C. Για παράδειγμα διασπείρετε 500g σε 5L μίγματος που αποτελείται από 2,5L νερό και 2,5L γλεύκους και έχει μετά την ανάδευση θερμοκρασία 35°C.

Αφήστε να ξεκουραστεί για 20 -30 λεπτά, στη συνέχεια ανακατέψτε ελαφρά το εμβόλιο. Εάν η διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ εμβολίου και γλεύκους προς εμβολιασμό δεν ξεπερνά τους 10°C τότε προσθέστε το εμβόλιο κατευθείαν στη δεξαμενή. Σε αντίθεση περίπτωση διπλασιάστε τον όγκο του εμβολίου με προσθήκη γλεύκους (στην περίπτωση του παραδείγματος προσθέστε 5L γλεύκους) περιμένετε 10 λεπτά και στη συνέχεια ομογενοποιήστε και προσθέστε σταδιακά στη δεξαμενή.

Σε περιπτώσεις γλευκών με υψηλό εν δυνάμει αλκοολικό τίτλο (>13% V/V), συνιστάται η προσθήκη του PREFERM κατά την ενυδάτωση και προετοιμασία του σακχαρομύκητα.

ΠΡΟΣΟΧΗ :

Το παρόν προϊόν προορίζεται για οινολογική χρήση στη βιομηχανία τροφίμων και ποτών. Να χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις επιταγές της τρέχουσας ευρωπαϊκής νομοθεσίας.



ΑΜΠΕΛΟΟΝΙΚΗ

ΧΑΛΚΗΣ 32, ΠΑΤΡΙΑΡΧΙΚΑ ΠΥΛΑΙΑΣ • TAX. Δ/ΝΣΗ : Τ.Θ. 60810, 57001 ΘΕΡΜΗ • ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

ΤΗΛ.: 2310 - 383222, 2310-476 244 • FAX : 2310-383223 • E-mail: nfo@ampeloeniki.gr

ΣΥΣΤΑΣΗ

Ξηροί ενεργοποιημένοι σακχαρομύκητες, γαλακτωματοποιητής E491. Δεν περιέχονται γενετικά τροποποιημένα συστατικά (GMO).

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Συσκευασία 500 g.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Συσκευασία κλειστή διατηρείται σε θερμοκρασία 2 εφ 8°C. Μπορεί να διατηρηθεί σε θερμοκρασία δωματίου (<25°C) για 3 μήνες.

Η Ημερομηνία Απώριψης του προϊόντος αναγράφεται στη συσκευασία.

Οι πληροφορίες που παρατίθενται παραπάνω ανταποκρίνονται στις μέχρι σήμερα γνώσεις μας. Παρατίθενται χωρίς υποχρέωση εφαρμογής ή εγγύηση αποτελέσματος όταν οι πειραματισμοί διεξάγονται εκτός ευθύνης μας. Η συμμόρφωση με τη νομοθεσία είναι επιβεβλημένη και αποτελεί ευθύνη του χρήστη. Το παρόν έγγραφο αποτελεί ιδιοκτησία της ΑΜΠΕΛΟΟΙΚΙΝΗΣ ΕΠΕ και δεν μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς την έγγραφη άδειά μας.