

# VITILEVURE DV10

## Στέλεχος DV10

ΑΦΡΩΔΕΙΣ, ΗΜΙΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

### ΠΕΛΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Το στέλεχος **Vitilevure DV10** δρα πολύ γρήγορα σε γλεύκη που παρουσιάζουν δυσκολία στη ζύμωση όπως στην περιοχή της Καμπανίας (χαμηλό pH). Έχει μικρές απαιτήσεις σε θρεπτικά συστατικά και ζυμώνει εύκολα, γλεύκη φτωχά σε άζωτο (λευκά, ροζέ). Εργαστηριακά αποτελέσματα έδειξαν ότι το στέλεχος **Vitilevure DV10** τερματίζει με επιτυχία την αλκοολική ζύμωση σε μικρό χρονικό διάστημα.

Σε ότι αφορά την φάση παραγωγής αφρού, οι οίνοι που παράγονται έχουν ποιοτικά χαρακτηριστικά : λεπτότητα, στρογγυλάδα, ισορροπία και φρουτώδη χαρακτήρα.

Ο σακχαρομύκητας **Vitilevure DV10** δίνει εξαιρετικά αποτελέσματα και στην κατεργασία των ξηρών λευκών οίνων, οι οποίοι διατηρούν την τυπικότητα της ποικιλίας και του "terroir".

**Παραγωγή αφρού :** Το στέλεχος **Vitilevure DV10** αναπτύσσεται πολύ γρήγορα, κατά τη διάρκεια της παραγωγής του μίγματος που προστίθεται για την παραγωγή του αφρού. Η δράση του είναι σημαντική, ακόμη και σε δύσκολες συνθήκες. Η παρουσία του είδους *bayanus* εξηγεί την ανθεκτικότητα στην αλκοόλη, ενώ επίσης έχει μεγάλη αντοχή σε χαμηλό pH, στην υψηλή πίεση και σε υψηλές συγκεντρώσεις θειώδους ανυδρίτη. Οι οίνοι που προκύπτουν χαρακτηρίζονται από λεπτό άρωμα και στρογγυλάδα που οφείλονται στην αυτόλυση των ζυμών.

**Επανεκκίνηση της αλκοολικής ζύμωσης :** Ο ζυμομύκητας **Vitilevure DV10** δρα αποτελεσματικά στην επανεκκίνηση της αλκοολικής ζύμωσης, χάρις στην αυξημένη πολλαπλασιαστική του ικανότητα, και στην αντοχή του στην αιθανόλη. Σε συνδυασμό με την προσθήκη θρεπτικών συστατικών (Actiferm) και εξασφαλίζοντας μια σωστή δημιουργία μίγματος για την επανεκκίνηση της ζύμωσης, η χρήση του **DV10** εγγυάται την επιτυχία της όλης διεργασίας.

**Έλεγχος :** Όλες οι παρτίδες των στελεχών των ζυμομυκήτων ελέγχονται αυστηρά (πληθυσμός ζώντων, δοκιμή στην αλκοολική ζύμωση). Οι έλεγχοι στο στέλεχος **Vitilevure DV10** είναι σχολαστικοί, λόγω της χρήσης του σε πολύ δύσκολες συνθήκες (δημιουργία αφρού, επανεκκίνηση της αλκοολικής ζύμωσης). Οι παράγοντες που εξετάζονται είναι οι εξής : ζύμωση μέχρι 12 ως 15 % αλκοόλη, παρουσία ή όχι SO<sub>2</sub>, επανεκκίνηση της ζύμωσης μέχρι 14 ή 17% αλκοόλη, δημιουργία αφρού σε δύσκολες συνθήκες.

### ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

Στέλεχος επιλεγμένο από το σταθμό οινοτεχνίας της Champagne στο Epernay, χρησιμοποιώντας γλεύκος από τους μεγαλύτερους οίκους της περιοχής.

### ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- **Γένος :** *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus*
- **Χαρακτήρας killer :** Το στέλεχος **DV10** είναι στέλεχος killer.
- **Αντοχή στην αλκοόλη :** Μέχρι αλκοόλη 17 % v/v.
- **Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης :** Παρόλο που ανήκει στο υποείδος *bayanus*, το στέλεχος ξεκινάει γρήγορα την αλκοολική ζύμωση, ακόμη και σε χαμηλές θερμοκρασίες (15°C). Η



ΑΜΠΕΛΟΟΝΙΚΗ

ζύμωση είναι γρήγορη και η τελική επιβράδυνση είναι ανεπαίσθητη .Η δημιουργία αφρού διεξάγεται χωρίς πρόβλημα, ακόμη και στους 9-10°C.

- **Βέλτιστη κλίμακα θερμοκρασιών** : Μεταξύ 8 και 32°C.
- **Αντοχή σε χαμηλό pH** (έως 2,8-2,9) και σε υψηλή συγκέντρωση SO<sub>2</sub> (τόσο κατά την αλκοολική ζύμωση όσο και κατά τη δημιουργία αφρού).

## ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

- **Απόδοση**: Ζυμώνει 16,8gr/l σακχάρων για τη παραγωγή 1% v/v αλκοόλης.
- **Παραγωγή θειώδη ανυδρίτη** : μηδενική.
- **Παραγωγή υδροθείου** : μηδενική.
- **Αφρισμός** : χαμηλός σε ελεγχόμενη θερμοκρασία. Κανένας κίνδυνος για υπερχείλιση όταν το γλεύκος έχει απολασπωθεί σωστά.
- **Παραγωγή πτητικής οξύτητας** : μικρή, 0,20-0,25gr H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> / Lt.
- Δεν εμποδίζει μελλοντικά την ανάπτυξη των γαλακτικών βακτηρίων.
- Γρήγορη καθίζηση, συμπαγείς οινολάσπες.

## ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

- **Συνιστώμενη δοσολογία** : 200 gr/tn

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ - ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Διατίθεται σε συσκευασία του 0,50Kg. Διατηρείται 3 μήνες σε θερμοκρασία δωματίου σε μέρος δροσερό και σκιερό ενώ για χρονικό διάστημα μεγαλύτερο απαιτείται θερμοκρασία 2°C - 8°C.

- Οι πληροφορίες που παρατίθενται παραπάνω ανταποκρίνονται στις μέχρι σήμερα γνώσεις μας.
- Η συμμόρφωση με τη νομοθεσία είναι επιβεβλημένη και αποτελεί ευθύνη του χρήστη.
- Το παρόν έγγραφο αποτελεί ιδιοκτησία της ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗΣ ΕΠΕ και δεν μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς την έγγραφη άδεια μας.



ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ