

# VITILEVURE GY YSEO

## Στέλεχος L2425

ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΑΣ ΓΙΑ ΦΡΟΥΤΩΔΕΙΣ ΚΑΙ ΜΑΛΑΚΟΥΣ ΕΡΥΘΡΟΥΣ ΟΙΝΟΥΣ.

### ΠΕΛΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Ο ζυμομύκητας **Vitilevure GY** έχει επιλεγεί στην περιοχή του Beaujolais και δοκιμάστηκε στην ποικιλία Gamay. Δίνει στους οίνους έντονα ποικίλα και φρουτώδη αρώματα που χαρακτηρίζονται από ισορροπία και απαλότητα στο στόμα. Είναι κυρίως προσαρμοσμένος για οίνους που προέρχονται από σταφύλια που δεν έχουν υποστεί αποβοστρύχωση και για λεπτές ποικιλίες, προορισμός των οποίων είναι να καταναλωθούν μέσα στα επόμενα δύο χρόνια. Είναι κατάλληλος επίσης και για τους οίνους πρώιμης κατανάλωσης.

Πίνακας 1 : Αποτελέσματα οργανοληπτικής εξέτασης οίνων από την περιοχή του Beaujolais που οινοποιήθηκαν με τρία στελέχη σακχαρομυκήτων (2).

	LSA8	GY	LSA9
Οίνος Νο1	12,49	13,65	11,98
Οίνος Νο2	11,91	12,64	12,97
Οίνος Νο3	13,62	13,94	13,45

Πίνακας 2 : Σύγκριση 2 στελεχών σε πειραματισμό από την περιοχή του Beaujolais - 1993(2)

	LSA9	GY
Διάρκεια Αλκοολικής ζύμωσης (ημ.)	8	8
Διάρκεια Μηλογαλακτικής ζύμωσης (ημ.)	26	24
pH	3,53	3,54
Ολική οξύτητα (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	3,27	3,21
Πτητική οξύτητα (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	0,18	0,23
Ένταση χρώματος	0,51	0,51
Δείκτης ολικών πολυφαινολών	27,90	29,40
Γευστική δοκιμή (N/20)-21 άτομα	14,2	14,2

### ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

Στέλεχος επιλεγμένο από τη Sicarex Beaujolais.

### ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- **Γένος** : Saccharomyces cerevisiae var. chevalieri.
- **Χαρακτήρας killer** : Το στέλεχος αυτό είναι killer. Αυτό είναι μια σημαντική ιδιότητα διότι τα γλεύκη του Beaujolais περιέχουν πολλές ζύμες μ' αυτόν τον χαρακτήρα. Ο **Vitilevure GY** κυριαρχεί έναντι των άλλων κατά τον εμβολιασμό του.
- **Αντοχή στην αλκοόλη**: Μέχρι 14,6 % v/v.
- **Βέλτιστη κλίμακα θερμοκρασιών** : Μεταξύ 15 και 32°C.
- **Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης** : Όλες οι πειραματικές δοκιμές στο εργαστήριο ή στο οινοποιείο έδειξαν κανονική και πλήρη φάση ζύμωσης.



ΑΜΠΕΛΟΟΝΙΚΗ

## ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

- **Απόδοση:** Ζυμώνει 16,7gr/Lt για παραγωγή 1% v/v αλκοόλης.
- **Παραγωγή θειώδη ανυδρίτη:** μικρή σε συνθετικό περιβάλλον.
- **Παραγωγή υδροθείου:** καθόλου.
- **Παραγωγή αφρού:** μέτρια, για χυμό σταφυλιού στο εργαστήριο, κανένα πρόβλημα σε πραγματικές συνθήκες.
- **Παραγωγή ακεταλδεΐδης :** μέτρια, 40mg/Lt σε συνθετικό περιβάλλον.
- **Παραγωγή πτητικής οξύτητας :** μικρή, 0,2gr H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/Lt σε συνθετικό περιβάλλον.
- **Παραγωγή γλυκερόλης :** μέτρια, 4,7gr/Lt σε συνθετικό περιβάλλον.

Στελέγη	Μάρτ	LSA2	LSA3	LSA4	LSA5	LSA6	LSA7	GY
Beaujolais 1992	0,26	0,20	0,33	0,25	0,23	0,25	0,19	0,23
Πτητική οξύτητα στο τέλος της Αλκ. Ζύμωσης (gH <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /Lt)								
Beaujolais 1993	-	-	-	-	-	-	0,18	0,23

## ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- (1) CUINIER, C.(ITV Tours) - Etude des caractéristiques microbiologiques et œnologiques d'une nouvelle souche de levure beaujolais -Juin 1994.
- (2) BERGER J., COTTEREAU P. (Sicarex Baeujolais ) - Etude du comportement de souches de levures beaujolais sur différents terroirs -Juin 1994.

## ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

- **Συνιστώμενη δΟΣΟΛΟΓΙΑ : 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