

VITILEVURE M05

Στέλεχος L 14090.

ΕΞΕΙΔΙΚΕΥΜΕΝΟΣ ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΛΕΥΚΩΝ ΟΙΝΩΝ

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Ο σακχαρομύκητας **Vitilevure M05** είναι επιλεγμένος στο terroir καλλιέργειας της ποικιλίας Muscadet και εκφράζει ιδιαίτερα καλά το δυναμικό των λευκών οίνων που παραμένουν με τις οινολάσπες. Οι οίνοι που προκύπτουν έχουν ευχάριστο και σύνθετο άρωμα.

Κατά την οργανοληπτική εξέταση οίνων που παράχθηκαν με διαφορετικά στελέχη σακχαρομυκήτων, ο οίνος που προέκυψε από το γλεύκος που είχε εμβολιαστεί με το στέλεχος **Vitilevure M05**, επιλέγονταν πάντα μεταξύ των δύο πρώτων.

Ο **Vitilevure M05** δίνει πολύ καλά αποτελέσματα και σε άλλες λευκές ποικιλίες όπως το Chardonnay, το Moschoφίλερο, ο Ροδίτης.

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

Απομονώθηκε στο ITV της Ναντ στο terroir καλλιέργειας της ποικιλίας Muscadet.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- *Γένος* : Saccharomyces cerevisiae var. Cerevisiae.
- *Χαρακτήρας Killer* : στέλεχος ουδέτερο ως προς τον χαρακτήρα Killer. Δρα πολύ καλά από τη στιγμή του εμβολιασμού.
- *Αντοχή στην αλκοόλη* : Μέχρι 14% v/v αλκοολικό τίτλο.
- *Κλίμακα θερμοκρασιών* : 15 με 32°C.
- *Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης* : Όλες οι δοκιμές που πραγματοποιήθηκαν έδειξαν ομαλή διεξαγωγή και ολοκλήρωση της ζύμωσης.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

- *Απόδοση* : Ζυμώνει 16,6g/ Lt σάκχαρα για την παραγωγή 1% v/v κατ' όγκο αλκοόλης.
- *Παραγωγή θειώδη ανυδρίτη* : μικρή, 20mg/ Lt σε συνθετικό περιβάλλον.
- *Παραγωγή υδροθείου* : μηδενική.
- *Παραγωγή αφρού* : αρκετά μικρή.
- *Παραγωγή πτητικής οξύτητας* : μικρή, 0,22gr H₂SO₄/Lt σε συνθετικό περιβάλλον και από 0,08 ως 0,19 σε γλεύκος σε πραγματική κλίμακα.
- *Παραγωγή ακεταλδεϋδης* : μέτρια, 40mg/Lt σε συνθετικό περιβάλλον.
- *Παραγωγή γλυκερόλης* : μέτρια, 5,5gr/Lt σε συνθετικό περιβάλλον και 5-6gr/Lt σε γλεύκος.



ΑΜΠΕΛΟΟΙΚΗ

ΛΟΣΟΛΟΓΙΑ

- 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 ΑΜΠΕΛΟΟΙΚΗΣ ΕΠΕ και δεν μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς την έγγραφη άδειά μας.



ΑΜΠΕΛΟΟΙΚΗ