

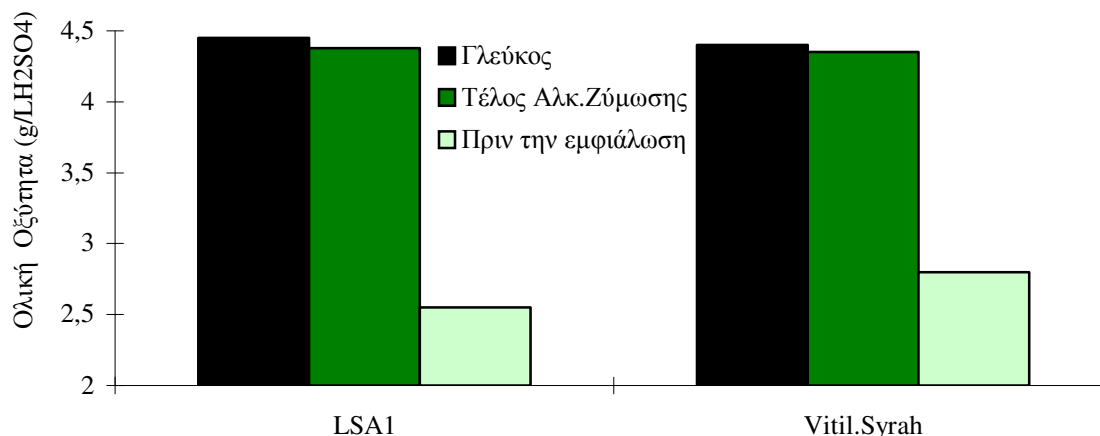
VITILEVURE SYRAH YSEO

Στελέχος MV 94017

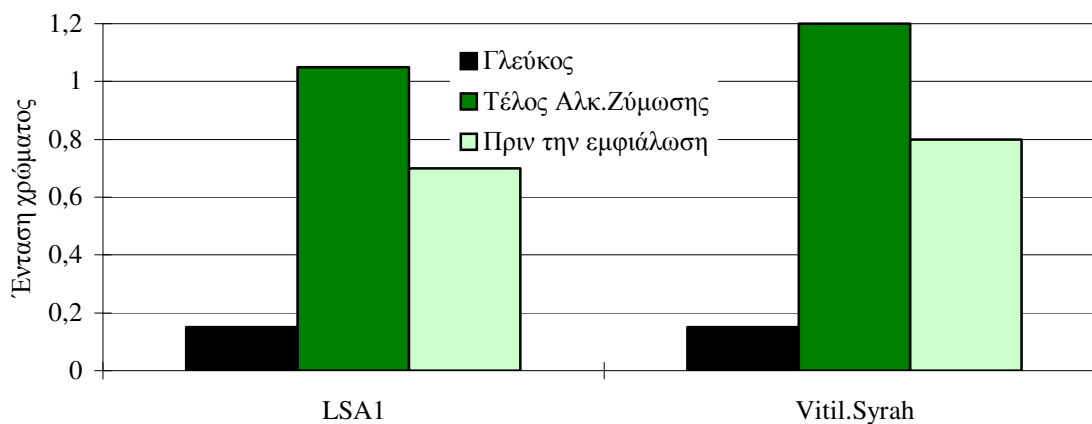
ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΑΣ ΕΙΔΙΚΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΚΙΛΙΑ SYRAH.

ΠΕΛΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Ο **Vitilevure SYRAH YSEO** έχει επιλεγεί στα καλύτερα εδάφη στην περιοχή Valle du Rhône. Εκφράζει όλο το αρωματικό δυναμικό της ποικιλίας στα διάφορα terroir. Διατηρεί την οξύτητα και επιτρέπει τη μέγιστη και σταθερή εξαγωγή χρώματος.



Σχήμα 1 : Μεταβολή της ολικής οξύτητας της ποικιλίας Syrah. Πειραματισμός 1994.



Σχήμα 2 : Μεταβολή της έντασης χρώματος της ποικιλίας Syrah. Πειραματισμός 1994.

Πίνακας 1 : Συγκριτικής οργανοληπτικής δοκιμής.

Στελέχη	LSA1	Vitilevure Syrah
Μέση βαθμολογία από panel 15 δοκιμαστών	12,5	14

Πίνακας 2 : Συγκριτικής οργανοληπτικής δοκιμής.

Στελέχη	Vitilevure BC	LSA1	Vitilevure Syrah
Αριθ. Δοκιμαστών που προτίμησαν	4	2	11

Πίνακας 3 : Συγκριτικής οργανοληπτικής δοκιμής.

Στελέχη	LSA1	LSA3	LSA4	Vitil. Syrah
Αριθ. Δοκιμαστών που βρήκαν μεγαλύτερη τυπικότητα	1	1	1	5



ΑΜΠΕΛΟΟΝΙΚΗ

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

Στέλεχος επιλεγμένο από τα εργαστήρια της MARTIN VIALATTE σε συνεργασία με τα οινολογικά εργαστήρια του Chambre d' Agriculture Drome και του πανεπιστημίου Suze la Rousse.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- **Γένος** : Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae.
- **Χαρακτήρας killer** : Το στέλεχος αυτό είναι ουδέτερο σαν killer. Προσαρμόζεται επομένως καλά κατά τον εμβολιασμό του και δεν εμποδίζει ενδεχομένως γηγενείς στελέχη που έχουν την ιδιότητα killer.
- **Αντοχή στην αλκοόλη** : Μέχρι 16 %v/v αλκοολικό τίτλο.
- **Κλίμακα θερμοκρασίας** : Μεταξύ 15 και 32°C.
- **Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης** : Όλες οι δοκιμές που πραγματοποιήθηκαν έδειξαν γρήγορη έναρξη, κανονική και πλήρη φάση ζύμωσης.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

- **Απόδοση**: Ζυμώνει 16,6gr/Lt για παραγωγή 1%v/v αιθυλικής αλκοόλης.
- **Παραγωγή θειώδη ανυδρίτη** : καθόλου σε συνθετικό περιβάλλον.
- **Παραγωγή υδροθείου** : καθόλου.
- **Παραγωγή αφρού** : αρκετά μικρή.
- **Παραγωγή πτητικής οξύτητας** : αρκετά μικρή, 0,10 με 0,15gr H₂SO₄ /Lt.
- **Παραγωγή γλυκερόλης** : υψηλή, 7gr/Lt σε συνθετικό περιβάλλον, γύρω στα 9gr/Lt σε γλεύκος.

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.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- (1) NAUD C. GERLAND C. - Isolement et sélection de souches de levure spécifiques du cépage Syrah- Sept.1994
- (2) BERENGER M., - Essais de souches spécifiques au cépage Syrah en Cotes du Rhône méridionales et Septentrionales - mai 1995.
- (3) GERLAND C., DUBOIS C., ESCUDIER J.L. - Essais se souches spécifiques au cépage Syrah sur terroir méditerranéen - mars 1995.

- 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 άδειά μας.



ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ