

## SO.FLAVOUR

---

**Σακχαρομύκητας για την παραγωγή συμπυκνωμένων ερυθρών οίνων με πολυπλοκότητα και φρουτώδη χαρακτήρα**

### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

---

Ο σακχαρομύκητας **SO.FLAVOUR** είναι στέλεχος που απομονώθηκε από τις Πλαγιές Ροδανού από τη Sofralab σε συνεργασία με το οινοποιείο Saint-Apollinaire. Ο **SO.FLAVOUR** είναι κατάλληλος για την παραγωγή μοντέρνων συμπυκνωμένων ερυθρών οίνων με πολύπλοκη αρωματική έκφραση όπου κυριαρχεί ο χαρακτήρας των ώριμων φρούτων. Επιπρόσθετα, το στέλεχος αυτό έχει επιλεγεί από αμπελώνα ο οποίος για πολλά χρόνια ακολουθεί τις αρχές της βιοδυναμικής.

### ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

---

#### Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά :

- Γένος : *Saccharomyces cerevisiae*
- Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης : μέτρια
- Εύρος Θερμοκρασιών : από 18 μέχρι 32°C
- Ανθεκτικότητα στην αλκοόλη : μέχρι 15 % Vol
- Παραγωγή πτητικής οξύτητας : μέτρια
- Απαιτήσεις σε άζωτο : μέτρια
- Παραγωγή SO<sub>2</sub> : μέτρια
- Παραγωγή H<sub>2</sub>S : μικρή

#### Οργανοληπτικές ιδιότητες :

- Πολύπλοκη αρωματική έκφραση με κυρίαρχους τους χαρακτήρες των μικρών κόκκινων και μαύρων φρούτων αντιπροσωπεύοντας την πολύ καλή ωριμότητα του σταφυλιού.
- Οίνοι γευστικά πλούσιοι και αρμονικοί με εξαιρετική ισορροπία τανικής δομής και όγκου

### ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

---

- Παραγωγή μοντέρνων ερυθρών οίνων με συμπύκνωση, πολυπλοκότητα και φρουτώδη χαρακτήρα.
- Παραγωγή βιολογικών οίνων.
- Κλασική ερυθρή οινοποίηση ή θερμοοινοποίηση.
- Οινοποίηση διεθνών ερυθρών ποικιλιών : merlot, cabernet-sauvignon, syrah, grenache noir, tempranillo



## 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.

## ΠΡΟΣΟΧΗ :

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

## ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Ξηρός ενεργοποιημένος σακχαρομύκητας, γαλακτωματοποιητής E491.  
Δεν περιέχονται γενετικά τροποποιημένα συστατικά (GMO).

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Συσκευασία 500 g.

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Διατηρείται σε δροσερό μέρος, σε θερμοκρασία μεταξύ 2 και 8°C. Μπορεί να παραμείνει σε θερμοκρασία περιβάλλοντος για 3 μήνες (< 25 °C).

Μετά το άνοιγμα της συσκευασίας να χρησιμοποιηθεί άμεσα.

Να χρησιμοποιηθεί κατά προτίμηση πριν από την ημερομηνία λήξης που 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 ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗΣ ΙΚΕ και δεν μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς την έγγραφη άδειά μας.*



ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ