

## SO.FRUITY

---

**Στέλεχος για την παραγωγή ερυθρών οίνων με φρέσκο και φρουτώδη χαρακτήρα**

### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

---

Ο σακχαρομύκητας **SO.FRUITY** είναι στέλεχος που απομονώθηκε από τον αμπελώνα του Beaujolais από το Γαλλικό Ινστιτούτο Αμπέλου και Οίνου (IFV). Αποτελεί ιδανική επιλογή για την παραγωγή φρέσκων, μαλακών ερυθρών οίνων με φρουτώδη χαρακτηριστικά που προορίζονται για να καταναλωθούν νέα.

### ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

---

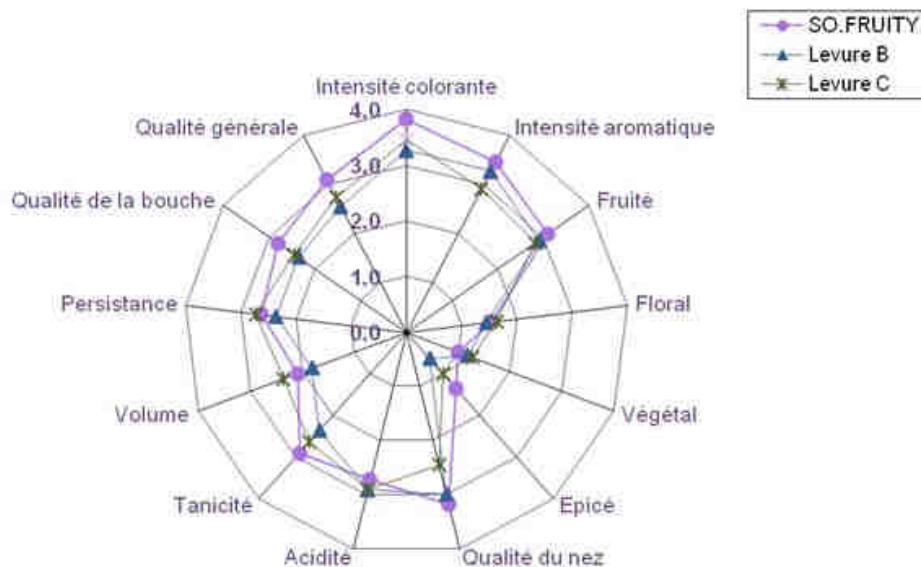
#### Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά :

- Γένος : *Saccharomyces cerevisiae*
- Παράγοντας Killer : Killer K2
- Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης: πολύ καλή ανάπτυξη και ταχεία κινητική
- Εύρος Θερμοκρασιών : από 18 ως 32°C
- Ανθεκτικότητα στην αλκοόλη : μέχρι 14 % Vol
- Παραγωγή πτητικής οξύτητας : μικρή
- Απαιτήσεις σε άζωτο : μικρή
- Παραγωγή SO<sub>2</sub> : μικρή
- Παραγωγή H<sub>2</sub>S : μικρή
- Παραγωγή ακεταλδεϋδης : μέτρια
- Παραγωγή πυροσταφυλικού οξέος : μέτρια
- Παραγωγή γλυκερόλης : μέτρια

#### Οργανοληπτικές Ιδιότητες :

- Ανάδειξη του φρουτώδους ποικιλιακού χαρακτήρα των ερυθρών ποικιλιών
- Έκφραση με ένταση και διάρκεια στην ανάδειξη των αρωματικών χαρακτήρων των μικρών κόκκινων φρούτων όπως κεράσι, βατόμουρο κ.α.
- Ειδικότερα στην ποικιλία Gamay, από την οποία απομονώθηκε, ανάδειξη των ανθικών ποικιλιακών χαρακτήρων (τριαντάφυλλο, παιωνία).
- Καλή έκφραση των φαινολικών συστατικών (ανθοκυάνες, τανίνες) χάρις στην οποία επιτυγχάνεται σταθερότητα χρώματος και καλή δομή.





*Σχήμα : Σύγκριση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών 3 οίνων που οινοποιήθηκαν με τρία διαφορετικά στελέχη ζυμών απομονωθέντα από την περιοχή του Beaujolais το 2010. comparaison des profils organoleptiques de 3 vins élaborés avec des levures utilisées dans le vignoble du Beaujolais. Essai Sicarex Beaujolais sur AOC Beaujolais Village Blacé 2010.*

## ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

- Θερμοοινοποίηση
- Κλασική ερυθρή οινοποίηση, οινοποίηση με συν-εμβολιασμό ζυμών – βακτηρίων και οινοποίηση σε αδρανή ατμόσφαιρα διοξειδίου του άνθρακα
- Οινοποίηση με σύντομη ή μέση παραμονή με τα στέμφυλα (από 5 ως 15 ημέρες)
- Παραγωγή φρέσκων, φρουτωδών και μαλακών ερυθρών οίνων

## 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



ΑΜΠΕΛΟΟΙΚΗ

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.

#### **ΣΥΣΤΑΣΗ**

---

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

#### **ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**

---

Συσκευασία 500 g.

#### **ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

---

Συσκευασία κλειστή διατηρείται σε θερμοκρασία 2 έως 8°C. Μπορεί να διατηρηθεί σε θερμοκρασία δωματίου (<25°C) για 3 μήνες.

Μετά το άνοιγμα της συσκευασίας να χρησιμοποιηθεί άμεσα.

Η ημερομηνία λήξης του προϊόντος 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.*

