

SO.SPIRIT

Σακχαρομύκητας για τη παραγωγή οίνων βάσης που προορίζονται για απόσταξη

ΧΑΡΑΚΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο **SO.SPIRIT** είναι ένας σακχαρομύκητας, επιλεγμένος για την παραγωγή οίνων βάσης που προορίζονται για απόσταξη. Χάρη στις ζυμωτικές του ιδιότητες και στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που προσδίδει στους οίνους, ο **SO.SPIRIT** συμβάλλει στην παραγωγή αποσταγμάτων υψηλής ποιότητας.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

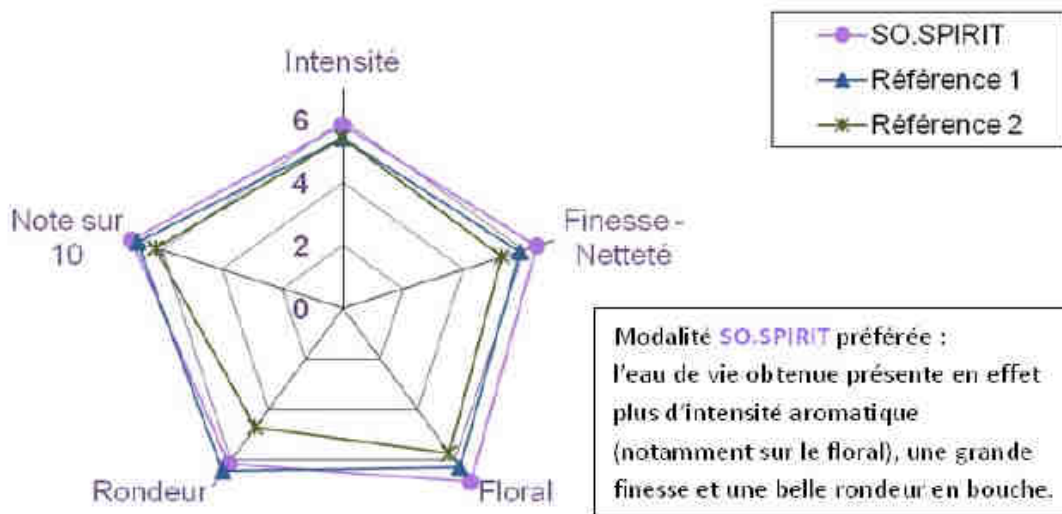
Ζυμωτικά χαρακτηριστικά:

- Είδος: *Saccharomyces cerevisiae galactose* (πρώην *bayanus*).
- Φαινότυπος Killer: ευαίσθητος.
- Κινητική της ζύμωσης: γρήγορη.
- Ιδανική θερμοκρασία ζύμωσης: 12 με 24 °C.
- Ανθεκτικότητα στην αλκοόλη: μέχρι 17% vol.
- Παραγωγή πτητικής οξύτητας: μέτρια.
- Ανάγκες σε άζωτο: χαμηλές.
- Παραγωγή H₂S: χαμηλή.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά:

- Χαμηλή παραγωγή ανώτερων αλκοολών και οξικού αιθυλεστέρα.
- Συνδράμει στη παραγωγή αποσταγμάτων με ανθικό και φρουτώδη χαρακτήρα και με κομψά και ισορροπημένα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.
- Εγκεκριμένος σύμφωνα με τις προδιαγραφές αναφοράς του BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac) για την παραγωγή οίνων βάσης και αποσταγμάτων ποιότητας.





Σχήμα: σύγκριση των οργανοληπτικών προφίλ οίνων βάσης Cognac, που ζυμώθηκαν με SO.SPIRIT και δυο σακχαρομύκητες που προτείνονται από τον BNIC. Πιλοτική δοκιμή του BNIC σε οίνους εσοδείας 2010.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

- Παραγωγή οίνων βάσης για την δημιουργία ποιοτικών αποσταγμάτων.
- Οίνοι βάσης για Cognac, Armagnac, αποσταγμάτων από φρούτα, κτλ.

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

Συνιστώμενη δοσολογία: 200 g/tn.

Μέγιστη επιτρεπόμενη δοσολογία, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία: Δ/Υ

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διασπείρετε τους ξηρούς σακχαρομύκητες σε δεκαπλάσιο βάρος ισόποσου μίγματος νερού και γλεύκους, θερμοκρασίας μεταξύ 35 και 40°C. Παράδειγμα: 500g ζύμες σε μίγμα που αποτελείται από 2,5L νερό και 2,5L γλεύκους, σε θερμοκρασία 37°C.

Αφήστε σε ηρεμία για 20 -30 λεπτά και στη συνέχεια ομογενοποιήστε το εμβόλιο με ελαφριά ανάδευση. Εάν η διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ του εμβολίου και του προς εμβολιασμό γλεύκους δεν ξεπερνά τους 10°C, ενσωματώστε το εμβόλιο κατευθείαν στη δεξαμενή. Σε αντίθετη περίπτωση διπλασιάστε τον όγκο του εμβολίου με προσθήκη γλεύκους, περιμένετε 10 λεπτά, ομογενοποιήστε με ελαφριά ανάδευση και ενσωματώστε το στο γλεύκος.

ΠΡΟΣΟΧΗ :

Το παρόν προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για επαγγελματική οινολογική χρήση. Να χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις επιταγές της ισχύουσας νομοθεσίας

ΣΥΣΤΑΣΗ

Ενεργός αποξηραμένος σακχαρομύκητας, γαλακτοματοποιητής E491.
 Δεν περιέχει Γενετικά Τροποποιημένους Οργανισμούς (GMO).



ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Συσκευασία: 500 g
Κιβώτιο των 20 x 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.

