

VITILEVURE SAUVIGNON

Στέλεχος MV 94017.

ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΑΣ ΕΙΔΙΚΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΚΙΛΙΑ SAUVIGNON

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Ο σακχαρομύκητας **Vitilevure SAUVIGNON** έχει επιλεγεί από τα μικροβιολογικά εργαστήρια της MARTIN VIALATTE για την ιδιότητα του, να εκφράζει τον αρωματικό χαρακτήρα της ποικιλίας Sauvignon.

Ορισμένα μόρια, στα οποία οφείλεται αυτός ο αρωματικός χαρακτήρας ταυτοποιήθηκαν χημικά : πρόκειται κυρίως για την 4-μερκαπτο-4-μεθυλ-πενταν-2-όνη ή 4-MMP (1).

Μελέτες έδειξαν ότι ο **Vitilevure SAUVIGNON**, παράγει περισσότερη 4-MMP σε σχέση με άλλα στελέχη, ζυμώνοντας γλεύκος του ίδιου δυναμικού σε πρόδρομες αρωματικές ενώσεις(2).

Πίνακας 1 : Παραγωγή της 4-MMP από δύο στελέχη σακχαρομυκήτων σε γλεύκος της ποικιλίας Sauvignon.

Ανίχνευση	Vitilevure Sauvignon	Στέλεχος No2
Sniffing	40ng/L	20g/L
GC/ECD	25ng/L	15ng/L

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

Στέλεχος επιλεγμένο από τα μικροβιολογικά εργαστήρια της MARTIN VIALATTE, χάρη στη μέτρηση του 4-MMP και στις γευστικές δοκιμασίες των οίνων.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- **Γένος** : Saccharomyces cerevisiae var. bayanus.
- **Χαρακτήρας killer** : Το στέλεχος αυτό είναι killer. Προσαρμόζεται επομένως καλά κατά τον εμβολιασμό του.
- **Αντοχή στην αλκοόλη** : Μέχρι αλκοολικό τίτλο 14 %v/v.
- **Κλίμακα θερμοκρασιών** : Μεταξύ 15 και 32°C.
- **Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης** : αρκετά γρήγορη.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

- **Απόδοση**: Ζυμώνει 16.8gr/L σακχάρων για παραγωγή 1%v/v αιθυλικής αλκοόλης.
- **Παραγωγή θειώδη ανυδρίτη** : μικρή, 10mg/Lt σε συνθετικό περιβάλλον.
- **Παραγωγή υδροθείου** : καθόλου.
- **Παραγωγή αφρού**: μικρή.
- **Παραγωγή πτητικής οξύτητας** : κανονική.
- **Παραγωγή γλυκερόλης** : αρκετά υψηλή, 6gr/lit σε συνθετικό περιβάλλον.



ΑΜΠΕΛΟΟΝΙΚΗ

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.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- (1) P. DARRIET et al. - Mise en evidence de la contribution de la 4-MMP a l'arome du buis ou de bourgeon de cassis de vins de Sauvignon. (1991)
- (2) ORMIERES J.F., BEAUMES R., BAYONOVE C. - Influence de la souche de levure sur l'expression de la typicite aromatique du Sauvignon-Etude par dosage de la 4-MMP(aout 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