

# VITILEVURE

## ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΕΣ ΕΡΥΘΡΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

**Vitilevure CSM:** Προτείνεται για τις ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Tannat, Tempranillo. Ενισχύει τα αρωματικά χαρακτηριστικά ενώ ταυτόχρονα καλύπτει τις χορτώδεις νότες των ποικιλιών αυτών. Δεν συνιστάται για αλκοολικούς τίτλους άνω των 12,5%, λόγω μικρής αύξησης της πτητικής οξύτητας.

**Vitilevure MT:** Στέλεχος επιλεγμένο στην περιοχή του Μπορντό, ειδικό για την ποικιλία Merlot. Δίνει αρωματικούς οίνους, ενώ παρουσιάζει πολύ καλή ζυμωτική ικανότητα. Προτείνεται για οίνους υψηλού αλκοολικού τίτλου.

**Vitilevure Syrah:** Αρωματικό στέλεχος, ειδικό για την ποικιλία Syrah. Προτείνεται για οίνους υψηλού αλκοολικού τίτλου, πλούσιους και τανικούς. Παρουσιάζει πολύ καλή ζυμωτική ικανότητα. (μέχρι 15% αλκοόλη). Συνιστάται ακόμα για τις ποικιλίες Μαυροδάφνη και Refosco.

**Vitilevure GY:** Δίνει οίνους λεπτούς και φρουτώδεις. Προτείνεται για τις ποικιλίες Gamay, Pinot Noir, Refosco και Αγιοργίτικο.

**Vitilevure Grenache:** Προτείνεται για μεσογειακές ποικιλίες τύπου Grenache. Δίνει οίνους πλούσιους αρωματικά και με υψηλό αλκοολικό τίτλο. Παρουσιάζει πολύ καλή ζυμωτική ικανότητα. (μέχρι 15% αλκοόλη) και πολύ καλή εξαγωγική ικανότητα.

## ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΕΣ ΛΕΥΚΩΝ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ

**Vitilevure Sauvignon:** Προτείνεται για τις ποικιλίες Sauvignon, Ασύρτικο και Ροδίτη. Παρουσιάζει πολύ καλή ζυμωτική ικανότητα.

**Vitilevure Chardonnay:** Στέλεχος που προσδίδει ζωηράδα και αρωματική φινέτσα. Συνιστάται για λευκούς οίνους παλαίωσης.

**Vitilevure KD:** Στέλεχος αρωματικό, για οίνους παλαίωσης. Παρουσιάζει πολύ καλή ζυμωτική ικανότητα (Killer Bayanus). Προτείνεται για τις ποικιλίες Ασύρτικο, Ροδίτη, Semillon, Gewurstraminer, Riesling και Ugni Blanc. Ιδανικό για γλυκούς οίνους.

**Vitilevure MO5:** Προτείνεται για μοσχατίζων ποικιλίες όπως Μοσχάτο, Μοσχοφίλερο, Viogner και στις περιπτώσεις οινοποίησης με λεπτές λάσπες (sur lies). Έχει δώσει πολύ καλά αποτελέσματα στην ποικιλία Sauvignon, με έντονες φρουτώδεις νότες.

**Vitilevure DV10:** Στέλεχος που χρησιμοποιείται στην Champagne για την δεύτερη ζύμωση μέσα στη φιάλη. Παρουσιάζει πάρα πολύ καλή ζυμωτική ικανότητα (Killer Bayanus), ενώ έχει πολύ μικρές απαιτήσεις σε αφομοιώσιμο άζωτο.

Επιπλέον, προσδίδει αρωματική φινέτσα στις ευγενείς λευκές ποικιλίες (Viogner, Chardonnay, Φιλέρι κλπ). Λόγω της ζυμωτικής του ικανότητας παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον για γλυκείς οίνους υψηλού αλκοολικού τίτλου.

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 ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ ΙΚΕ και δεν μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς την έγγραφη άδειά μας.