

SO.DELIGHT

ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΥΚΩΝ ΚΑΙ ΕΡΥΘΡΩΠΩΝ ΟΙΝΩΝ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο σακχαρομύκητας **SO.DELIGHT** είναι στέλεχος που απομονώθηκε από την Κοιλιάδα του Λίγηρα για την ικανότητά του να παράγει λευκούς και ροζέ οίνους με φρέσκο φρουτώδη χαρακτήρα.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά:

- Γένος: *Saccharomyces cerevisiae*
- Παράγοντας Killer : Killer K2
- Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης: ταχεία
- Εύρος Θερμοκρασιών: από 10 ως 27°C
- Ανθεκτικότητα στην αλκοόλη: μέχρι 15 % Vol
- Παραγωγή πτητικής οξύτητας: μέτρια
- Απαιτηση σε άζωτο: μέτρια ως σημαντική
- Παραγωγή SO₂: μέτρια
- Παραγωγή H₂S: μικρή

Οργανοληπτικές Ιδιότητες:

- Ανάδειξη των ποικιλιακών αρωματικών συστατικών όπως είναι οι θειόλες (νότες εσπεριδοειδών, φρούτα του πάθους) και τα τερπένια.
- Παραγωγή συστατικών του δευτερογενούς αρώματος (αιθυλεστέρες) που ευθύνονται για φρουτώδεις και ανθικούς χαρακτήρες.
- Διαφοροποίηση/κατεύθυνση της αρωματικής παλέτας ανάλογα με το εύρος της θερμοκρασίας ζύμωσης:
 - Θερμοκρασία μεταξύ 14 και 17°C ευνοεί την παραγωγή συστατικών του δευτερογενούς αρώματος (εστέρες).
 - Θερμοκρασία μεταξύ 17 και 20°C ευνοεί την παραγωγή συστατικών του ποικιλιακού αρώματος (θειόλες, τερπένια).

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

- Παραγωγή λευκών οίνων είτε από αρωματικές ποικιλίες όπως είναι το Sauvignon Blanc, το Riesling, η Μαλαγουζιά, το Μοσχάτο είτε από λιγότερο αρωματικές όπως είναι το Chardonnay και το Ασύρτικο.
- Παραγωγή αρωματικών ροζέ 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 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 - 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.