

SO.SPIRIT

ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΟΙΝΩΝ ΒΑΣΗΣ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΟΝΤΑΙ ΓΙΑ ΑΠΟΣΤΑΞΗ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο σακχαρομύκητας **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 σακχαρομύκητας **SO.SPIRIT** συμβάλλει στην παραγωγή αποσταγμάτων υψηλής ποιότητας.

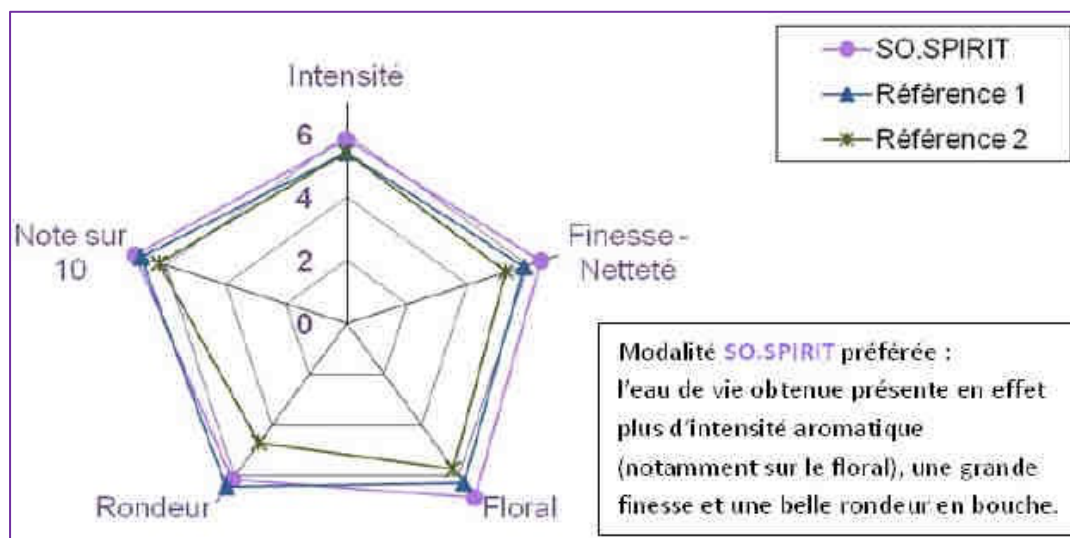
ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά:

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

Οργανοληπτικές Ιδιότητες:

- 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 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
Κιβώτιο των 20 x 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.