

## VIALATTE FERM W12

### ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΟΜΨΩΝ ΚΑΙ ΣΤΡΟΓΓΥΛΩΝ ΟΙΝΩΝ

#### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο σακχαρομύκητας **VIALATTE FERM W12** είναι ένας σακχαρομύκητας του είδους *Saccharomyces cerevisiae galactose*, επιλεγμένος για την παραγωγή λευκών, ροζέ και ερυθρών οίνων με στόχο τη βελτιστοποίηση της αρωματικής πολυπλοκότητας και της στρογγυλάδας στο στόμα. Σεβόμενος την ποικιλία του σταφυλιού και το terroir, επιτρέπει την παραγωγή οίνων υψηλής ποιότητας, ιδιαίτερα σε συνδυασμό με παλαίωση στις οινολάσπες.

#### ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

##### Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά:

Πολύ ανθεκτικός σε αντίξοες συνθήκες (υψηλή συγκέντρωση σε σάκχαρα, υψηλός αλκοολικός βαθμός, χαμηλό pH, χαμηλές θερμοκρασίες, πίεση). Επιτρέπει την πλήρη και ταχεία αποζύμωση των σακχάρων, αποφεύγοντας ταυτόχρονα και την παραγωγή ανεπιθύμητων ενώσεων.

- Είδος: *Saccharomyces cerevisiae galactose* (πρώην *bayanus*)
- Παράγοντας Killer: Killer K2.
- Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης: μέτρια σε θερμοκρασίες <16° C
- Εύρος Θερμοκρασιών: 12 με 30 °C
- Ανθεκτικότητα στην αλκοόλη: μέχρι 15% vol
- Παραγωγή πτητικής οξύτητας: χαμηλή
- Ανάγκες σε άζωτο: χαμηλές
- Παραγωγή H<sub>2</sub>S: χαμηλή
- Παραγωγή SO<sub>2</sub>: χαμηλή
- Παραγωγή αφρού: χαμηλή
- Παραγωγή γλυκερόλης: 6-7 g/L

##### Οργανοληπτικές Ιδιότητες:

- Ικανότητα να παράγει εκλεπτυσμένους οίνους με μεγάλη αρωματική πολυπλοκότητα.
- Επιτρέπει τόσο τη διατήρηση του ποιοτικού δυναμικού, όσο και του ποικιλιακού χαρακτήρα των σταφυλιών που καλλιεργούνται και συλλέγονται κάτω από τις καλύτερες συνθήκες.
- Αυτολύεται γρήγορα και γι' αυτό η χρήση του ενδείκνυται όταν ακολουθεί παλαίωση σε δεξαμενή ή σε βαρέλια, με αναδεύσεις των οινολασπών, με σκοπό την ενίσχυση του όγκου.

## ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

- Παραγωγή λευκών, ροζέ και ερυθρών οίνων, σε αρμονία με τη ποικιλία και το terroir (Chardonnay, Muscadet, Viogner).
- Παραγωγή οίνων παλαιώσης σε οινολάσπες.
- Επανέναρξη της αλκοολικής ζύμωσης.

## ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

Συνιστώμενη δοσολογία: 200 g/tn.

Μέγιστη επιτρεπόμενη δοσολογία, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία: Δεν υπάρχει.

## ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διασπείρετε την ξηρή ζύμη 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.*

010/2019 – 2/2



ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ

ΧΑΛΚΗΣ 32, ΠΑΤΡΙΑΡΧΙΚΑ ΠΥΛΑΙΑΣ • ΤΑΧ. Δ/ΝΣΗ : Τ.Θ. 60810, 57001 ΘΕΡΜΗ • ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ  
ΤΗΛ.: 2310 – 383222, 2310-476 244 • FAX: 2310-383223 • E-mail: info@ampeloeniki.gr