

VIALATTE FERM W28

ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΥΚΩΝ ΚΑΙ ΡΟΖΕ ΟΙΝΩΝ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο σακχαρομύκητας **VIALATTE FERM W28** είναι ένας σακχαρομύκητας του είδους *Saccharomyces cerevisiae*, κατάλληλος για την παραγωγή αρωματικών και ισορροπημένων λευκών και ροζέ οίνων. Επιτρέπει, κυρίως, τη βέλτιστη ανάδειξη των θειολών, κατά την οινοποίηση ποικιλιών που είναι πλούσιες σε πρόδρομες αρωματικές ενώσεις.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά:

- Είδος: *Saccharomyces cerevisiae*
- Παράγοντας Killer: Killer θετικός
- Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης: μέτρια
- Εύρος Θερμοκρασιών: 10 με 16 °C
- Ανθεκτικότητα στην αλκοόλη: μέχρι 16,5% vol
- Παραγωγή πτητικής οξύτητας: χαμηλή
- Ανάγκες σε άζωτο: χαμηλές
- Παραγωγή H₂S: χαμηλή
- Παραγωγή SO₂: μέτρια
- Παραγωγή αφρού: χαμηλή
- Παραγωγή γλυκερόλης: 6-8 g/L

Οργανοληπτικές Ιδιότητες:

- Ανάδειξη των ποικιλιακών αρωμάτων που ανήκουν στις θειόλες (εσπεριδοειδή, φρούτα του πάθους).
- Παραγωγή ζυμωτικών εστέρων.
- Σε περίπτωση που παρουσιαστεί ανάγκη ενίσχυσης της θρέψης, να αποφεύγεται η προσθήκη ανόργανου αζώτου, ώστε να μην παρεμποδιστεί η ανάδειξη των θειολών. Προτείνεται η προσθήκη οργανικού αζώτου με το θρεπτικό **NUTRICELL AA**.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

- Παραγωγή λευκών και ροζέ αρωματικών οίνων με μοντέρνο στυλ.
- Ανάδειξη του αρωματικού δυναμικού των ποικιλιών που είναι πλούσιες σε πρόδρομες αρωματικές ενώσεις θειολών, όπως Sauvignon, Colombard, Verdejo ή ερυθρών ποικιλιών για τη παραγωγή ροζέ οίνων.

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.