

SP.ORGANIC

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΜΕΝΟΣ ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΟΡΓΑΝΙΚΩΝ ΟΙΝΩΝ



ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο σακχαρομύκητας **SP ORGANIC** είναι ένας φυσικός σακχαρομύκητας, επιλεγμένος από τη SOFRALAB, που απομονώθηκε από αμπελώνες της Καμπανίας, στην περιοχή των Αρδεννών.

Ο σακχαρομύκητας **SP ORGANIC** είναι πιστοποιημένης βιολογικής προέλευσης, σύμφωνα με τις επιταγές της ευρωπαϊκής νομοθεσίας για τη βιολογική παραγωγή (κανονισμοί EC Ν° 834/2007, 889/2008 και 1254/2008) και συμμορφούμενος με το αντίστοιχο κανονιστικό πλαίσιο της αμερικάνικης νομοθεσίας (NOP).

Χάρη στις εξαιρετικές του ζυμωτικές ικανότητες, ο σακχαρομύκητας **SP ORGANIC** είναι ένας ευπροσάρμοστος ζυμομύκητας, κατάλληλος για την παραγωγή οποιωνδήποτε τύπων βιολογικών οίνων, ήρεμων ή αφρωδών.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά:

- Είδος: *Saccharomyces cerevisiae galactose* (πρώην *bayanus*)
- Παράγοντας Killer: Killer K2
- Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης: μέτρια
- Εύρος Θερμοκρασιών: 12 με 32 °C
- Ανθεκτικότητα στην αλκοόλη: μέχρι 15% vol
- Παραγωγή πτητικής οξύτητας: χαμηλή
- Ανάγκες σε άζωτο: χαμηλές
- Παραγωγή SO₂: μέτρια
- Παραγωγή H₂S: χαμηλή
- Παραγωγή γλυκερόλης: μέτρια
- Παραγωγή ακεταλδεΐδης: μέτρια
- Παραγωγή πυροσταφυλικού: μέτρια

Οργανοληπτικές Ιδιότητες:

- Καθαρά αρώματα και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά.
- Σέβεται την τυπική έκφραση των ποικιλιών.



ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

- Παραγωγή βιολογικών οίνων.
- Παραγωγή αφρωδών οίνων: (οίνο βάσης και ζύμωση σε φιάλη).
- Παραγωγή ήρεμων οίνων: λευκών, ερυθρωπών και ερυθρών οίνων.

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

Συνιστώμενη δοσολογία: 200 - 300 g/tn.

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

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Για την παραγωγή μη αφρώδη οίνων:

Διασπείρετε τους ξηρούς σακχαρομύκητες σε δεκαπλάσιο βάρος ισόποσου μίγματος νερού και γλεύκους, θερμοκρασίας μεταξύ 35 - 40°C. Παράδειγμα: 500g ζύμες σε μίγμα που αποτελείται από 2,5L νερό και 2,5L γλεύκους, σε θερμοκρασία 37°C.

Αφήστε σε ηρεμία για 20 - 30 λεπτά και στη συνέχεια ομογενοποιήστε το εμβόλιο με ελαφριά ανάδευση. Εάν η διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ του εμβολίου και του προς εμβολιασμό γλεύκους δεν ξεπερνά τους 10°C, ενσωματώστε το εμβόλιο κατευθείαν στη δεξαμενή. Σε αντίθετη περίπτωση διπλασιάστε τον όγκο του εμβολίου με προσθήκη γλεύκους, περιδένετε 10 λεπτά, ομογενοποιήστε με ελαφριά ανάδευση και ενσωματώστε το στο γλεύκος.

Για την παραγωγή οίνων βάσης:

Προσθέστε τους ενυδατωμένους-προετοιμασμένους ζυμομύκητες σε δεκαπλάσιο έως εικοσαπλάσιο όγκο του προς ζύμωση γλεύκους. Αφήστε το εμβόλιο να ζυγώσει για 6 με 12 ώρες και στη συνέχεια προσθέστε όλη την ποσότητα του εμβολίου στη δεξαμενή ζύμωσης.

Για δεύτερη ζύμωση σε φιάλη:

Στην περίπτωση του εμβολιασμού οίνων βάσης για την παραγωγή αφρωδών οίνων, με την παραδοσιακή ή άλλη μέθοδο, είναι απαραίτητος ο εγκλιματισμός των σακχαρομυκήτων στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του οίνου (αλκοολικός βαθμός, pH, SO₂, θερμοκρασία οίνου βάσης, κ.λ.π.). Για να γίνει αυτό, αρχικά, προετοιμάστε ένα εμβόλιο ("πόδι" ζύμωσης), για μια περίοδο 2-5 ημερών, βάσει των συστάσεων του οινολόγου σας, και μετά εμβολιάστε τον οίνο.

ΠΡΟΣΟΧΗ :

Το παρόν προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για επαγγελματική οινολογική χρήση.
Να χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις επιταγές της ισχύουσας νομοθεσίας.





STATION
GENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE

ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΕΣ

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.

