



## SP 39

### ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΦΡΩΔΗ ΟΙΝΩΝ ΜΕ ΤΗΝ ΜΕΘΟΔΟ CHARMAT (ΚΛΕΙΣΤΗ ΔΕΞΑΜΕΝΗ)

#### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο σακχαρομύκητας **SP 39** είναι ένας συνδυασμός στελεχών που αναπτύχθηκε από την Sofralab και επιλέχτηκε για τη δυνατότητα ζύμωσης και την ικανότητα τους να δημιουργούν φρέσκα αρώματα λουλουδιών.

Ο σακχαρομύκητας **SP 39** συνιστάται για την παραγωγή αφρώδη οίνων που παράγονται με την μέθοδο Charmat (κλειστή δεξαμενή).

#### ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

##### Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά:

- Είδος: *Saccharomyces cerevisiae galactose* (πρώην *bayanus*) και *Saccharomyces cerevisiae*
- Παράγοντας Killer: Killer K2 (και τα δυο στελέχη)
- Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης: γρήγορη
- Εύρος Θερμοκρασιών: 10 με 30 °C
- Εύρος Θερμοκρασιών στο μπουκάλι: 10 με 25 °C
- Ανθεκτικότητα στην αλκοόλη: μέχρι 16% vol
- Ανθεκτικότητα στην αλκοόλη για ζύμωση σε μπουκάλι: οίνος βάσης μέχρι 12% vol
- Παραγωγή πτητικής οξύτητας: χαμηλή
- Ανάγκες σε άζωτο: μέτριες
- Παραγωγή SO<sub>2</sub> : μέτρια
- Παραγωγή H<sub>2</sub>S: χαμηλή
- Παραγωγή γλυκερόλης: μέτρια
- Παραγωγή ακεταλδεϋδης: μέτρια
- Παραγωγή πυροσταφυλικού: μέτρια
- Καλές ικανότητες ζύμωσης κάτω από δύσκολες συνθήκες: χαμηλό pH, χαμηλή θολερότητα, υψηλή πίεση



### Οργανοληπτικές Ιδιότητες:

- Παραγωγή εστέρων με ανθικό και φρέσκο φρουτώδη χαρακτήρα, αποκαλύπτοντας τερπενικές ενώσεις με αρώματα λουλουδιών και μελιού.
- Παραγωγή αφρώδη οίνων υψηλής ποιότητας με κομψά αρώματα και ισορροπημένες γεύσεις.

### ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

---

- Για την παραγωγή λευκών ή ροζέ αφρωδών οίνων που παράγονται με τη μέθοδο Charmat (κλειστή δεξαμενή).
- Αναδεικνύει τερπενικές ποικιλίες σταφυλιού όπως το Μοσχάτο.
- Για την παραγωγή αρωματικών αφρωδών οίνων με αρώματα φρέσκων φρούτων και λουλουδιών όπως το Prosecco.

### ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

---

Συνιστώμενη δοσολογία: 200 g/tn.

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

### ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

---

#### Αλκοολική ζύμωση:

Προκειμένου να βελτιστοποιηθεί η απόδοση της ζύμης SP 39, προτείνεται η χρήση ενός ενεργοποιητή ζύμης κατάλληλο για αλκοολικές ζυμώσεις κατά την επανυδάτωση της ζύμης.

Για την παραγωγή οίνου βάσης με χαμηλό pH ή/και υψηλά επίπεδα SO<sub>2</sub>, προσθέστε τη ζύμη σε 10 έως 20 φορές το βάρος του σε μούστο και ζυμώστε για 6 έως 12 ώρες.

#### Δεύτερη ζύμωση:

Προκειμένου να βελτιστοποιηθεί η απόδοση των ζυμών SP 39 κατά τη δεύτερη ζύμωση, προτείνουμε τη χρήση του START Y SP κατά την επανυδάτωση της ζύμης.

Διαλύστε το START Y SP σε εικοσαπλάσιο βάρος νερού και σε θερμοκρασία μεταξύ 35 - 40°C και στη συνέχεια προσθέστε τη ζύμη SP 39. Αφήστε σε ηρεμία για 15 λεπτά το πολύ, πριν προχωρήσετε στα βήματα εκκίνησης και πολλαπλασιασμού της ζύμης που παράγει τον απαιτούμενο όγκο και εγκλιματίζει τη ζύμη στην αλκοόλη και στις άλλες ειδικές συνθήκες που επικρατούν στον οίνο (pH, SO<sub>2</sub>, θερμοκρασία). Προετοιμάστε έναν εκκινητή ζύμωσης σε διάστημα 2 με 5 ημέρων με βάση τις συστάσεις του οινολόγου σας.

### 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.*

