



SP 7

ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΑΣ ΓΙΑ ΤΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΦΡΩΔΗ ΟΙΝΩΝ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο σακχαρομύκητας **SP7** είναι ένας φυσικός σακχαρομύκητας, επιλεγμένος από την Sofralab που προέρχεται από τους αμπελώνες Champagne-Ardenne.

Ο σακχαρομύκητας **SP7** συνδυάζει τις ικανότητες ζύμωσης και τις οργανοληπτικές ιδιότητες που απαιτούνται για την παραγωγή αφρώδη οίνων υψηλής ποιότητας.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά:

- Είδος: *Saccharomyces cerevisiae galactose* (πρώην *bayanus*)
- Παράγοντας Killer: Killer K2
- Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης: πολύ γρήγορη
- Εύρος Θερμοκρασιών: 10 με 32 °C
- Ανθεκτικότητα στην αλκοόλη: μέχρι 16% vol
- Παραγωγή πτητικής οξύτητας: χαμηλή
- Ανάγκες σε άζωτο: χαμηλές
- Παραγωγή SO₂ : μέτρια
- Παραγωγή H₂S: 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:

- Σέβεται τα ποικιλιακά χαρακτηριστικά.
- Παραγωγή αφρώδη οίνων υψηλής ποιότητας με κομψά αρώματα και αρμονικές γεύσεις.



ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

- Επεξεργασία αφρώδη οίνων.
- Παραδοσιακή ή Charmat (κλειστή δεξαμενή) μέθοδος.

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

Συνιστώμενη δοσολογία: 200 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, περιμένετε 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 ζυμώσει 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, 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
œNOTECHNIQUE
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.

