

VITILEVURE®

AZUR YSEO®

ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΑΣ ΕΙΔΙΚΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΖΥΜΩΤΙΚΩΝ ΑΡΩΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΠΟΛΥΣΑΚΧΑΡΙΤΩΝ ΠΟΥ ΕΝΙΣΧΥΟΥΝ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ & ΤΟ ΧΡΩΜΑ ΤΟΥ ΟΙΝΟΥ

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Ο σακχαρομύκητας **Vitilevure Azur YSEO** έχει απομονωθεί από σταφύλια οργανικής προέλευσης τα οποία καλλιεργούνται σε ζεστή και ηλιόλουστη περιοχή της Ισπανίας. Τα αμπέλια σε αυτή την περιοχή δεν ποτίζονται, γεγονός που οδηγεί σε έντονες συνθήκες οινοποίησης (υψηλός δυνητικός αλκοολικός τίτλος και υψηλή θερμοκρασία).

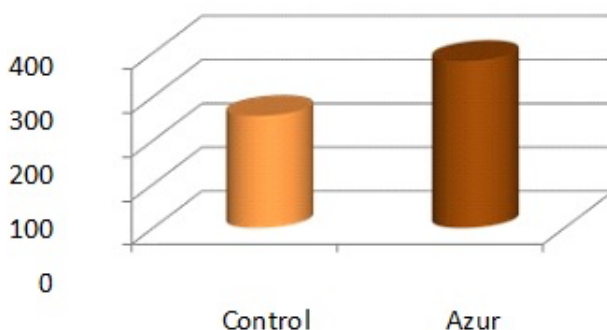
Ο σακχαρομύκητας **Vitilevure Azur YSEO** επιλέχθηκε ειδικά για τις ικανότητες του κατά την αλκοολική ζύμωση, οι οποίες είναι πολύ καλά προσαρμοσμένες στην παραγωγή δευτερογενών (ζυμωτικών) αρωμάτων και πολυσακχαριτών.

Δοκιμές που πραγματοποιήθηκαν στο Malbec (Mendoza, Αργεντινή) παρουσίασαν οίνους με γεμάτο σώμα, στρογγυλό στόμα, εξαιρετική ισορροπία και σύνθετο φρουτώδη αρωματικό χαρακτήρα.

Ο σακχαρομύκητας **Vitilevure Azur YSEO** έχει υψηλή ενζυματική δραστηριότητα και οι πολυσακχαρίτες που απελευθερώνονται του προσδίδουν την ικανότητα για σταθεροποίηση του χρώματος σε ερυθρούς οίνους.

Συγκριτικές δοκιμές που πραγματοποιήθηκαν μεταξύ ενός σακχαρομύκητα αναφοράς και του σακχαρομύκητα **Vitilevure Azur YSEO** ως προς την παραγωγή πολυσακχαριτών στην ερυθρή ποικιλία Merlot, παρουσίασαν σημαντικά μεγαλύτερη συγκέντρωση πολυσακχαριτών του σακχαρομύκητα **Vitilevure Azur YSEO** σε σχέση με τον σακχαρομύκητα αναφοράς.

Total polysaccharides (mg/L)



ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- **Γένος:** *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*.
- **Χαρακτήρας Killer:** Το στέλεχος αυτό είναι killer.
- **Αντοχή στην αλκοόλη:** Μέχρι 17% v/v αλκοόλη.
- **Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης:** Κανονική και πλήρης φάση ζύμωσης.

VITILEVURE®

AZUR YSEO®

ΟΙΝΟΛΙΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

- **Απόδοση:** Ζυμώνει 16,8g/L σακχάρων για την παραγωγή 1% v/v αιθυλικής αλκοόλης.
- **Παραγωγή θειώδη ανυδρίτη:** μικρή
- **Απαιτήσεις σε θρεπτικά συστατικά:** Έχει μικρές απαιτήσεις σε θρεπτικά συστατικά.
- **Παραγωγή ακεταλδεΐδης:** μικρή, μικρότερη από 30mg/L.
- **Παραγωγή πτητικής οξύτητας:** μικρή

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Εμβολιασμός των οίνων.

Ενυδατώστε τους ξηρούς ζυμομύκητες σε δεκαπλάσιο όγκο χλιαρού νερού θερμοκρασίας 35-37°C. Ανακατεύστε και στη συνέχεια αφήστε να ενυδατωθούν για 15 με 20 λεπτά. Εγκλιματίστε το εμβόλιο στη θερμοκρασία του γλεύκους προσθέτοντας σταδιακά ίση ποσότητα γλεύκους: όμως κάθε φορά η διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ του εμβολίου και του προστιθέμενου γλεύκους δεν πρέπει να ξεπερνά τους 10°C.

Εισάγετε το εμβόλιο στη δεξαμενή με τη βοήθεια ανακύκλωσης. Η διάρκεια προετοιμασία και χρήσης του εμβολίου δεν πρέπει να ξεπερνά τα 45 λεπτά.

Προτείνεται η προσθήκη **PREFERM** για την κατεργασία πολύ καλά διαυγασμένου γλεύκους.

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

Συνιστώμενη δοσολογία: 200 g/tn

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ - ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Διατίθεται σε συσκευασία του 0,5 Kg. Διατηρείται 3 μήνες σε θερμοκρασία δωματίου σε μέρος δροσερό και σκιερό ενώ για χρονικό διάστημα μεγαλύτερο απαιτείται θερμοκρασία 2 - 8°C.

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 ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ ΙΚΕ και δεν μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς την έγγραφη άδειά μας.

