

# VITILEVURE<sup>®</sup> CHARDONNAY<sup>®</sup>

Στέλεχος MV 95203

ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΑΣ ΕΙΔΙΚΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΚΙΛΙΑ CHARDONNAY

## ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Ο σακχαρομύκητας **Vitilevure CHARDONNAY** έχει την ιδιότητα να δίνει οίνους από την ποικιλία Chardonnay, που παρουσιάζουν λεπτά και σύνθετα αρώματα, χάρις την παραγωγή μιας μεγάλης ποικιλίας αρωματικών ενώσεων.

Ο σακχαρομύκητας **Vitilevure CHARDONNAY**, συνιστάται για τρύγους καλής ποιότητας, που προορίζονται για οίνους παλαιώσης.

## ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

Στέλεχος επιλεγμένο από τα μικροβιολογικά εργαστήρια της MARTIN VIALATTE, από στελέχη που απομονώθηκαν στη Limoux.

## ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- **Γένος:** *Saccharomyces cerevisiae var. Bayanus*.
- **Χαρακτήρας Killer:** Το στέλεχος αυτό είναι killer. Προσαρμόζεται επομένως καλά κατά τον εμβολιασμό του.
- **Αντοχή στην αλκοόλη:** Μέχρι αλκοολικό τίτλο 13,5% v/v..
- **Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης:** κανονική.

## ΟΙΝΟΛΙΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

- **Απόδοση:** Ζυμώνει 16,8g/L σακχάρων για την παραγωγή 1% v/v αιθυλικής αλκοόλης.
- **Παραγωγή θειώδη ανυδρίτη:** μικρή, 10mg/L σε συνθετικό περιβάλλον.
- **Παραγωγή πτητικής οξύτητας:** πολύ μικρή
- **Παραγωγή υδροθείου:** καθόλου
- **Παραγωγή αφρού:** μέτρια
- **Ανάγκες σε θρεπτικά συστατικά:** μέτρια

## 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.

