

Στέλεχος L 6885

ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΑΣ ΕΙΔΙΚΟΣ ΓΙΑ ΕΡΥΘΡΟΥΣ ΟΙΝΟΥΣ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Ο σακχαρομύκητας **Vitilevure CSM** έχει επιλεγεί στην περιοχή του Bordeaux και είναι προσαρμοσμένος για την οινοποίηση των ποιοτικών ερυθρών οίνων που προορίζονται για παλαίωση. Βοηθάει στην εξαγωγή των ταννινών και του χρώματος. Συνιστάται κυρίως για τις ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc και Merlot.

Ο σακχαρομύκητας **Vitilevure CSM** καταναλώνει λίγο περισσότερο μηλικό οξύ απ' ό,τι άλλα στελέχη, γεγονός και δικαιολογεί μικρή καθυστέρηση της μηλογαλακτικής ζύμωσης (πίνακας 1).

Οργανοληπτικά οι οίνοι που προκύπτουν χαρακτηρίζονται από ποιοτικές ταννίνες, λιπαρές και μαλακές.

Παράλληλα οι παραγόμενοι οίνοι χαρακτηρίζονται από ένταση και διάρκεια αρώματος (πίνακας 2).

Πίνακας 1 : Δοκιμή ITV 1994. Χρόνος παραμονής για την έναρξη της μηλογαλακτικής ζύμωσης

Ζώνη Ονομασίας Προέλευσης	Στελέχη σακχαρομυκήτων	
	LSA1	Vitilevure CSM
Haut Medoc	8	11
St. Julien	12	17
Pauillac	7	14

Πίνακας 2 : Δδοκιμή ITV 1994. Αποτελέσματα οργανοληπτικής εξέτασης

Αναλυτικοί χαρακτήρες των οίνων	Ποικιλία / Ζώνη		
		Merlot / Haut Medoc	Cabernet Sauvignon/Pauillac
Αρωματική Ένταση (/5)	CSM	3,47	3,67
	LSA1	3,19	3,20
Διάρκεια Αρώματος (/5)	CSM	3,31	3,41
	LSA1	2,78	3,01
Αρωματική Ποιότητα (/5)	CSM	3,58	3,60
	LSA1	3,08	3,08

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

Στέλεχος επιλεγμένο από το ITV του Bordeaux.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- **Γένος:** *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*.
- **Χαρακτήρας Killer:** Το στέλεχος αυτό είναι killer γι' αυτό δρα πολύ καλά κατά τον εμβολιασμό του.
- **Αντοχή στην αλκοόλη:** Μέχρι 14% v/v αλκοόλη.
- **Κλίμακα θερμοκρασιών:** Μεταξύ 15 και 32°C.
- **Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης:** Όλες οι πειραματικές δοκιμές έδειξαν κανονική και πλήρη φάση ζύμωσης. Οι πειραματισμοί επιβεβαιώθηκαν με εφαρμογή σε πραγματικές συνθήκες τρύγου και για χρονικό διάστημα δύο ετών.

ΟΙΝΟΛΙΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

- **Απόδοση:** Ζυμώνει 16,8g/L σακχάρων για την παραγωγή 1% v/v αιθυλικής αλκοόλης.
- **Παραγωγή θειώδη ανυδρίτη:** μικρή σε συνθετικό περιβάλλον.
- **Παραγωγή πτητικής οξύτητας:** μέτρια, 0,25g H₂SO₄/L σε συνθετικό περιβάλλον.
- **Παραγωγή υδροθείου:** καθόλου
- **Παραγωγή αφρού:** μέτρια, για χυμό σταφυλιού στο εργαστήριο.
- **Παραγωγή γλυκερόλης:** μεγάλη, 6,1gr/L σε συνθετικό περιβάλλον.

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.