

# VITILEVURE® ELIXIR®

Προϊόν υβριδισμού μεταξύ δύο στελεχών τύπου *Sacharomyces cerevisiae*.

ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΑΣ ΕΙΔΙΚΟΣ ΓΙΑ ΤΗ ΔΗΜΙΟΥΡΓΙΑ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΥΚΩΝ ΚΑΙ ΕΡΥΘΡΩΠΩΝ ΟΙΝΩΝ

## ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Ο **Vitilevure ELIXIR YSEO** είναι στέλεχος προϊόν υβριδισμού. Παρουσιάζει εξαιρετική ζυμωτική συμπεριφορά με καλή ικανότητα ανάπτυξης σε πολύ διαυγή γλεύκη και χαμηλές θερμοκρασίες ζύμωσης (14°C).

Ο **Vitilevure ELIXIR YSEO**:

- Εκφράζει και αναδεικνύει το πρωτογενές αρωματικό δυναμικό των σταφυλιών (τερπένια, νορισοπρενοειδή, θειούχες ενώσεις) συνεισφέροντας στην πολυπλοκότητα και στην κομψότητα του οίνου.
- Ενισχύει το φρουτώδη δευτερογενή χαρακτήρα των οίνων, με την παραγωγή αιθυλεστέρων των λιπαρών οξέων.

Η επίδραση του **Vitilevure ELIXIR YSEO** στην ποιοτική και ποσοτική παραγωγή διαφορετικών αρωματικών συστατικών κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης έχει ως αποτέλεσμα την παραγωγή οίνων που χαρακτηρίζονται από κομψότητα, πολυπλοκότητα, διάρκεια αρώματος, γευστικό πλούτο και ισορροπία.

Οι οίνοι ουδέτερων αρωματικά ποικιλιών όπως είναι το Ugni Blanc ή ο Ροδίτης αποκτούν με τη βοήθεια του **Vitilevure ELIXIR YSEO** πολυπλοκότερο φρουτώδες και ανθικό άρωμα σε σύγκριση με οίνους που προέκυψαν από άλλα στελέχη που ενισχύουν το δευτερογενές χαρακτήρα μέσω της παραγωγής οξικού ισοαμυλεστέρα και άλλων οξικών εστέρων.

Όταν ο **Vitilevure ELIXIR YSEO** χρησιμοποιείται για τη οινοποίηση Chardonnay ή Sauvignon προκύπτουν οίνοι πλούσιοι σε θειόλες όπως και στην περίπτωση των ροζέ οίνων από Cabernet Sauvignon, Grenache ή Syrah. Ταυτόχρονα, ειδικά στους ροζέ οίνους, η επιπρόσθετη παρουσία συστατικών του δευτερογενούς αρώματος που συμμετέχουν στο φρουτώδη και ανθικό χαρακτήρα ενισχύει την πολυπλοκότητα και κομψότητα των παραγόμενων οίνων.

## ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

Στέλεχος που προήλθε από υβριδισμό με τη βοήθεια των κλασικών τεχνικών ως αποτέλεσμα ερευνητικής μελέτης του Ινστιτούτου Βιοτεχνολογίας του Πανεπιστημίου του Stellenbosch της Νοτίου Αφρικής και επιλεγμένο εξαιτίας των εξαιρετικών αποτελεσμάτων που παρουσίασε στο επίπεδο του αρώματος των οίνων.

# VITI LEVURE® ELIXIR®

## ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- **Γένος:** *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*.
- **Αντοχή στην αλκοόλη:** Μέχρι 15 %v/v αλκοολικό τίτλο.
- **Κλίμακα θερμοκρασίας:** Μεταξύ 14 και 25°C.
- **Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης:** Όλες οι δοκιμές που πραγματοποιήθηκαν έδειξαν κανονική και πλήρη φάση ζύμωσης. Στις περιπτώσεις γλεύκους πλούσιου σε σάκχαρα επιβάλλεται η προσθήκη θρεπτικών.

## ΟΙΝΟΛΙΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

- **Απόδοση:** Ζυμώνει 16,8g/L σακχάρων για την παραγωγή 1% v/v αιθυλικής αλκοόλης.
- **Παραγωγή θειώδη ανυδρίτη:** πολύ μικρή.
- **Παραγωγή πτητικής οξύτητας:** αρκετά μικρή.
- **Παραγωγή υδροθείου:** πολύ μικρή.
- **Παραγωγή αφρού:** μικρή έως αρκετή ανάλογα με τον τύπο του γλεύκους.
- **Απαιτήσεις σε θρεπτικά συστατικά:** μέση απαίτηση. Προτείνεται η χρήση ACTIFERM 1-2 για την ομαλή διεξαγωγή της αλκοολικής ζύμωσης.

## ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

Συνιστώμενη δοσολογία : 200 g/tn

Για την χρήση του **Vitilevure ELIXIR YSEO** σε πολύ διαυγή γλεύκη προτείνεται αύξηση της δόσης σε 300g/tn με ταυτόχρονη χρήση PREFERM στη δοσολογία επίσης 300gr/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°C - 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.