

Στέλεχος L 2425

ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΑΣ ΕΙΔΙΚΟΣ ΓΙΑ ΦΡΟΥΤΩΔΕΙΣ ΚΑΙ ΜΑΛΑΚΟΥΣ ΕΡΥΘΡΟΥΣ ΟΙΝΟΥΣ

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Ο ζυμομύκητας **Vitilevure GY** έχει επιλεγεί στην περιοχή του Beaujolais και δοκιμάστηκε στην ποικιλία Gamay. Δίνει στους οίνους έντονα ποικίλα και φρουτώδη αρώματα που χαρακτηρίζονται από ισορροπία και απαλότητα στο στόμα. Είναι κυρίως προσαρμοσμένος για οίνους που προέρχονται από σταφύλια που δεν έχουν υποστεί αποβοστρύχωση και για λεπτές ποικιλίες, προορισμός των οποίων είναι να καταναλωθούν μέσα στα επόμενα δύο χρόνια. Είναι κατάλληλος επίσης και για τους οίνους πρώιμης κατανάλωσης.

Πίνακας 1: Αποτελέσματα οργανοληπτικής εξέτασης οίνων από την περιοχή του Beaujolais που οινοποιήθηκαν με τρία στελέχη σακχαρομυκήτων (2).

	LSA8	GY	LSA9
Οίνος Νο1	12,49	13,65	11,98
Οίνος Νο2	11,91	12,64	12,97
Οίνος Νο3	13,62	13,94	13,45

Πίνακας 2: Σύγκριση 2 στελεχών σε πειραματισμό από την περιοχή του Beaujolais - 1993(2)

	LSA9	GY
Διάρκεια Αλκοολικής Ζύμωσης (ημ.)	8	8
Διάρκεια Μηλογαλακτικής Ζύμωσης (ημ.)	26	24
pH	3,53	3,54
Ολική οξύτητα	3,27	3,21
Πτητική οξύτητα	0,18	0,23
Ένταση χρώματος	0,51	0,51
Δείκτης ολικών πολυφαινολών	27,90	29,40
Γευστική δοκιμή (N/20)-21 άτομα	14,2	14,2

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

Στέλεχος επιλεγμένο από τη Sicarex Beaujolais.

VITILEVURE®

GY YSEO®

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- **Γένος:** *Saccharomyces cerevisiae var. chevalieri*.
- **Χαρακτήρας Killer:** Το στέλεχος αυτό είναι killer. Αυτό είναι μια σημαντική ιδιότητα διότι τα γλεύκη του Beaujolais περιέχουν πολλές ζύμες μ' αυτόν τον χαρακτήρα. Ο **Vitilevure GY** κυριαρχεί έναντι των άλλων κατά τον εμβολιασμό του.
- **Αντοχή στην αλκοόλη:** Μέχρι 14,6% v/v αλκοόλη.
- **Κλίμακα θερμοκρασιών:** Μεταξύ 15 και 32°C.
- **Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης:** Κανονική και πλήρης φάση ζύμωσης.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ 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:** μικρή, 0,2 g H₂SO₄/L σε συνθετικό περιβάλλον.
- **Παραγωγή υδροθείου:** καθόλου
- **Παραγωγή ακεταλδεΐδης:** μέτρια, 40mg/L σε συνθετικό περιβάλλον.
- **Παραγωγή γλυκερόλης:** μέτρια, 4,7g/L σε συνθετικό περιβάλλον.
- **Παραγωγή αφρού:** μέτρια, για χυμό σταφυλιού στο εργαστήριο, κανένα πρόβλημα σε πραγματικές συνθήκες.

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.

