

VITILEVURE® KD®

Στέλεχος R2

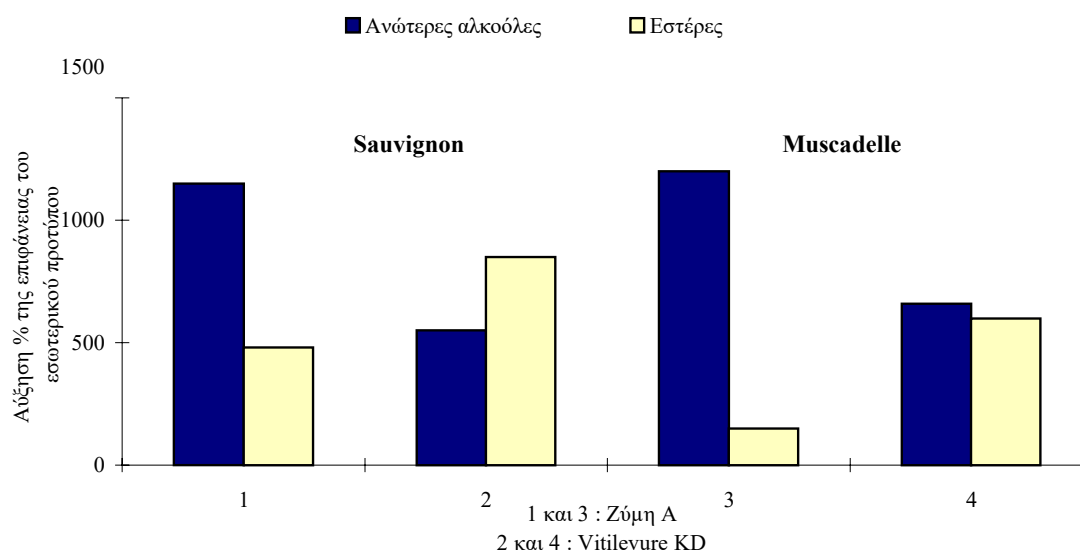
Ο ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΑΣ ΠΟΥ ΕΞΑΣΦΑΛΙΖΕΙ ΤΗΝ ΤΥΠΙΚΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Τυπικότητα : Ο σακχαρομύκητας **Vitilevure KD** έχει την ιδιότητα να αναδεικνύει τους αρωματικούς χαρακτήρες των ποικιλιών όπως το Sauvignon ή το Riesling.

Δοκιμές έχουν γίνει σε όλη την επικράτεια της Γαλλίας, για τη χρήση του **Vitilevure KD** στη ζύμωση των οίνων της ποικιλίας Sauvignon Blanc και έχουν δώσει τα καλύτερα αποτελέσματα αναδεικνύοντας την τυπικότητα της ποικιλίας και το χαρακτήρα των οίνων.

Δοκιμές που έγιναν από τον καθηγητή Ambid (1990, 3), επέτρεψαν να εξηγήσουμε την λεπτότητα των αρωματικών χαρακτήρων των οίνων αυτών, καθώς αποδείχτηκε ότι ο συγκεκριμένος σακχαρομύκητας παράγει λιγότερες ανώτερες αλκοόλες, που είναι υπεύθυνες για βαριά αρώματα και ταυτόχρονα συνθέτει μεγαλύτερη ποσότητα αιθυλεστέρων των οργανικών οξέων, ενώσεις με αρώματα φρουτώδη και ευχάριστα που συμβάλλουν θετικά στην αρωματική ποιότητα των οίνων.



Σχήμα 1 : Επίδραση του ζυμομύκητα στα πτητικά συστατικών των οίνων των ποικιλιών Sauvignon Blanc και Muscadelle (Ambid, 1990).

Ο **Vitilevure KD** δίνει επίσης πολύ καλά αποτελέσματα όταν χρησιμοποιηθεί για την οινοποίηση της ποικιλίας Muscadet. Έχει επίσης χρησιμοποιηθεί για την οινοποίηση της ποικιλίας Chardonnay με πολύ καλά αποτελέσματα. Το άρωμα των παραγόμενων οίνων είναι τυπικό και πλούσιο. Γευστικά οι οίνοι χαρακτηρίζονται από όγκο, σώμα και δομή και είναι αξιοσημείωτη η εξέλιξη του μπουκέτου.



ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ

ΧΑΛΚΗΣ 32, ΠΑΤΡΙΑΡΧΙΚΑ ΠΥΛΑΙΑΣ • ΤΑΧ. Δ/ΣΗ : Τ.Θ. 60810, 57001 ΘΕΡΜΗ • ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ
ΤΗΛ.: 2310 – 383222, 2310-476 244 • FAX: 2310-383223 • E-mail: info@ampelooeniki.gr

VITILEVURE® KD®

Ο **Vitilevure KD** είναι εφοδιασμένος με τα κατάλληλα ένζυμα για την υδρόλυση των πρόδρομης ενώσεις του αρώματος των ποικιλιών αυτών. Στις περισσότερες περιπτώσεις που χρησιμοποιήθηκε διαπιστώθηκε αξιοσημείωτη αύξηση των ενώσεων που συνεισφέρουν στο άρωμα.

Λευκοί οίνοι και οίνοι ροζέ: Οι περιορισμένες διατροφικές ανάγκες του **Vitilevure KD** του επιτρέπουν να ζυμώνει πολύ καλά τα γλεύκη που παρουσιάζουν τις μεγαλύτερες δυσκολίες ζύμωσης. Δοκιμές που πραγματοποιήθηκαν στην Gers το 1992 στις ποικιλίες (Ugni Blanc και Colombard) έδωσαν οίνους με λεπτά και διακριτικά αρώματα και ολοκληρωμένες αλκοολικές ζυμώσεις.

Οίνοι πρώιμης κατανάλωσης ή υψηλού αλκοολικού τίτλου: Είναι κατάλληλη και για την παραγωγή αυτών των τύπων οίνου.

Επανεκκίνηση της αλκοολικής ζύμωσης: Ο **Vitilevure KD** χρησιμοποιείται ευρύτατα για τους επανεμβολιασμούς όταν υπάρχει διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης.

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

Απομονώθηκε στην περιοχή του Bordeaux διότι παρουσίασε ευκολία στον πολλαπλασιασμό και στη ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- **Γένος:** *Saccharomyces cerevisiae var. Bayanus*.
- **Χαρακτήρας Killer:** Το στέλεχος KD είναι Killer. Παράγει την τοξίνη K2 και γι' αυτό έχει μεγάλη ικανότητα ανάπτυξης. Το γεγονός αυτό αποτελεί επιπλέον εγγύηση για την επιτυχία του εμβολιασμού.
- **Αντοχή στην αλκοόλη:** Μέχρι αλκοολικό τίτλο 14,5% v/v.
- **Κλίμακα θερμοκρασιών:** 5 με 37°C.
- **Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης:** Αναπτύσσεται με μεγάλη ταχύτητα και έχει μικρό στάδιο αναμονής.
- **Απαιτήσεις σε θρεπτικά συστατικά:** Έχει μικρές απαιτήσεις σε θρεπτικά συστατικά. Μπορεί να ζυμώνει σε γλεύκη αυστηρά απολασπώμενα, στερημένα από αφομοιώσιμο άζωτο και άλλα απαραίτητα συστατικά.

ΟΙΝΟΛΙΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

- **Απόδοση:** Ζυμώνει 16g/L σακχάρων για την παραγωγή 1% v/v αιθυλικής αλκοόλης.
- **Παραγωγή θειώδη ανυδρίτη:** μικρή, 9mg/L σε συνθετικό περιβάλλον.
- **Παραγωγή πτητικής οξύτητας:** κανονική.
- **Παραγωγή ακεταλδεΐδης:** μικρή, μικρότερη από 30mg/L σε συνθετικό περιβάλλον.
- **Παραγωγή γλυκερόλης:** αρκετά σημαντική.
- **Παραγωγή αφρού:** αρκετά μικρή.



VITI LEVURE[®] KD[®]

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°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.

