

VITILEVURE® Sensation

ΣΤΕΛΕΧΟΣ ΜΕ ΧΑΜΗΛΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ SO₂, H₂S & ΑΚΕΤΑΛΔΕΥΔΗΣ
ΣΥΜΒΑΛΛΕΙ ΣΤΟΝ ΦΡΟΥΤΩΔΗ ΧΑΡΑΚΤΗΡΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΣΤΑΘΕΡΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΧΡΩΜΑΤΟΣ
ΕΡΥΘΡΩΝ ΟΙΝΩΝ

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Ο σακχαρομύκητας **Vitilevure Sensation** επιλέχθηκε χάρη σε μια καινοτόμο διαδικασία που βασίζεται σε μια πολύ συγκεκριμένη εκτροφή. Προέρχεται από δύο ζυμομύκητες *Saccharomyces cerevisiae* που επιλέχθηκαν για να ανταποκριθούν σε αυτούς τους στόχους. Χάρη στην πολύ χαμηλή παραγωγή του σε SO₂, και την απουσία ενώσεων όπως θειούχες ενώσεις και ακεταλδεΐδη, ο σακχαρομύκητας **Vitilevure Sensation** δεν παρουσιάζει ελαττώματα που καλύπτουν τα επιθυμητά αρώματα και ενισχύει τον φρουτώδη χαρακτήρα των κρασιών.

Η ακεταλδεΐδη είναι υπεύθυνη για το 50% του δεσμευμένου SO₂ στα κόκκινα κρασιά. Όσο λιγότερο αυτή η ένωση υπάρχει στα κρασιά, τόσο περισσότερο το SO₂ που προστίθεται θα είναι αποτελεσματικό. Έτσι, ο σακχαρομύκητας **Vitilevure Sensation** είναι επίσης ένα εξαιρετικό εργαλείο για τη σταθεροποίηση του οίνου, προσθέτοντας μέτριες δόσεις SO₂.

Ιδιαίτερα ανεκτικό στο αλκοόλ, ο σακχαρομύκητας **Vitilevure Sensation** αποκαλύπτει ποικιλιακά αρώματα όπως κόκκινα φρούτα και νορτισοπρενοειδή. Η υψηλή ενζυμική του δράση του δίνει καλές ικανότητες στην εκχύλιση πολυφαινόλων. Ο σακχαρομύκητας **Vitilevure Sensation** είναι ιδιαίτερα προσαρμοσμένος στην οινοποίηση των ποικιλιών σταφυλιών Syrah, Grenache, Sangiovese και Tempranillo. Επίσης, έδειξε καλά αποτελέσματα στο Cabernet Sauvignon και Merlot.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- **Γένος:** *Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae*.
- **Χαρακτήρας Killer:** Το στέλεχος αυτό είναι killer.
- **Αντοχή στην αλκοόλη:** Μέχρι 16% v/v αλκοόλη.
- **Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης:** Κανονική και πλήρης φάση ζύμωσης.

ΟΙΝΟΛΙΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

- **Απόδοση:** Ζυμώνει 16,8g/L σακχάρων για την παραγωγή 1% v/v αιθυλικής αλκοόλης
- **Παραγωγή θειώδη ανυδρίτη:** πολύ μικρή
- **Απαιτήσεις σε θρεπτικά συστατικά:** μεγάλες απαιτήσεις σε θρεπτικά συστατικά
- **Παραγωγή ακεταλδεΐδης:** πολύ μικρή
- **Παραγωγή πτητικής οξύτητας:** πολύ μικρή

VITILEVURE®

Sensation

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Εμβολιασμός των οίνων.

Ενυδατώστε τους ξηρούς ζυμομύκητες σε δεκαπλάσιο όγκο χλιαρού νερού θερμοκρασίας 35-37°C. Ανακατεύστε και στη συνέχεια αφήστε να ενυδατωθούν για 15 με 20 λεπτά. Εγκλιματίστε το εμβόλιο στη θερμοκρασία του γλεύκους προσθέτοντας σταδιακά ίση ποσότητα γλεύκους: όμως κάθε φορά η διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ του εμβολίου και του προστιθέμενου γλεύκους δεν πρέπει να ξεπερνά τους 10°C.

Εισάγετε το εμβόλιο στη δεξαμενή με τη βοήθεια ανακύκλωσης. Η διάρκεια προετοιμασία και χρήσης του εμβολίου δεν πρέπει να ξεπερνά τα 45 λεπτά.

Προτείνεται η προσθήκη **PREFERM** για την κατεργασία γλεύκους με υψηλό δυναμικό αλκοολικό τίτλο (>15% v/v).

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.

