



VIALATTE FERM® W58

ΣΥΝΔΥΑΣΜΟΣ *S. CEREVISIAE* & *S. UVARUM* ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΡΩΜΑΤΙΚΩΝ ΛΕΥΚΩΝ ΟΙΝΩΝ



Ενίσχυση της παρουσίας των τερπενικών ενώσεων

Παραγωγή φρέσκων οίνων με ανθικό αρωματικό χαρακτήρα

Προτείνεται σε ποικιλίες Μοσχάτο, Riesling, Chardonnay, κτλ.



ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

- Κινητική Αλκοολικής Ζύμωσης: Μέτρια
- Εύρος Θερμοκρασιών T°C : 14 - 18°C
- Ανθεκτικότητα στην αιθανόλη: 14,5-15% vol.
- Παραγωγή Γλυκερόλης: Μέτρια
- Παραγωγή SO₂: Μέτρια
- Παραγωγή Πτητικής Οξύτητας: Χαμηλή
- Παραγωγή H₂S: Χαμηλή
- Ανάγκες σε Άζωτο (N): Μέτριες προς χαμηλές



ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Συσκευασία σφραγισμένη διατηρείται σε μέρος δροσερό και σκιερό, μακριά από υγρασία. Μετά το άνοιγμα της συσκευασίας να χρησιμοποιηθεί άμεσα.

Οι πληροφορίες που παρέχονται εδώ βασίζονται στην τρέχουσα κατάσταση των γνώσεων μας. Οι πληροφορίες αυτές είναι μη δεσμευτικές και χωρίς εγγύηση, καθώς οι συνθήκες χρήσης είναι πέρα από τον έλεγχό μας. Δεν απαλλάσσουν τον χρήστη από τη συμμόρφωση με την ισχύουσα νομοθεσία και τα δεδομένα ασφαλείας. Το παρόν έγγραφο αποτελεί ιδιοκτησία της SOFRALAB και δεν μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς τη συγκατάθεσή της.

ΚΑΛΟ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ!



Ο *Saccharomyces uvarum* είναι ένα είδος που συγγενεύει στενά με τον *Saccharomyces cerevisiae* (Bon et al., 2000). Ο *S. Cerevisiae* είναι γενικά ο κυρίαρχος ζυμομύκητας στην οινοποίηση. Ωστόσο, ο *S. uvarum* είναι ένα ακόμα είδος που είναι σε θέση να ολοκληρώσει με επιτυχία την αλκοολική ζύμωση. Μπορεί να αναγνωριστεί ως το κυρίαρχο είδος στη ζύμωση σε χαμηλές θερμοκρασίες (6°C-10°C) λόγω του ανθεκτικού του χαρακτήρα σε αυτές. Όταν προστίθεται με συνεμβολιασμό, ο *S. uvarum* μπορεί να διατηρήσει μια σχετική αφθονία της τάξης του 25% καθ' όλη τη διάρκεια της ζύμωσης και έτσι να συμβάλει σημαντικά στο αρωματικό προφίλ του οίνου. Επιπλέον, τα στελέχη *S. uvarum*, βάσει βιβλιογραφίας, μπορούν να παράγουν σημαντικές ποσότητες των αρωματικών ενώσεων (υψηλότερες συγκριτικά με τον *S. cerevisiae*) οξικού 2-φαινυλαιθυλεστέρα (μέλι/μπαχαρικά/ανθοκομικά) και αιθυλο-2-μεθυλοβουτανικού οξέος (μήλο/φράουλα) (Morgan et al., 2020).



ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

Ενυδάτωση: 200 g/tn.



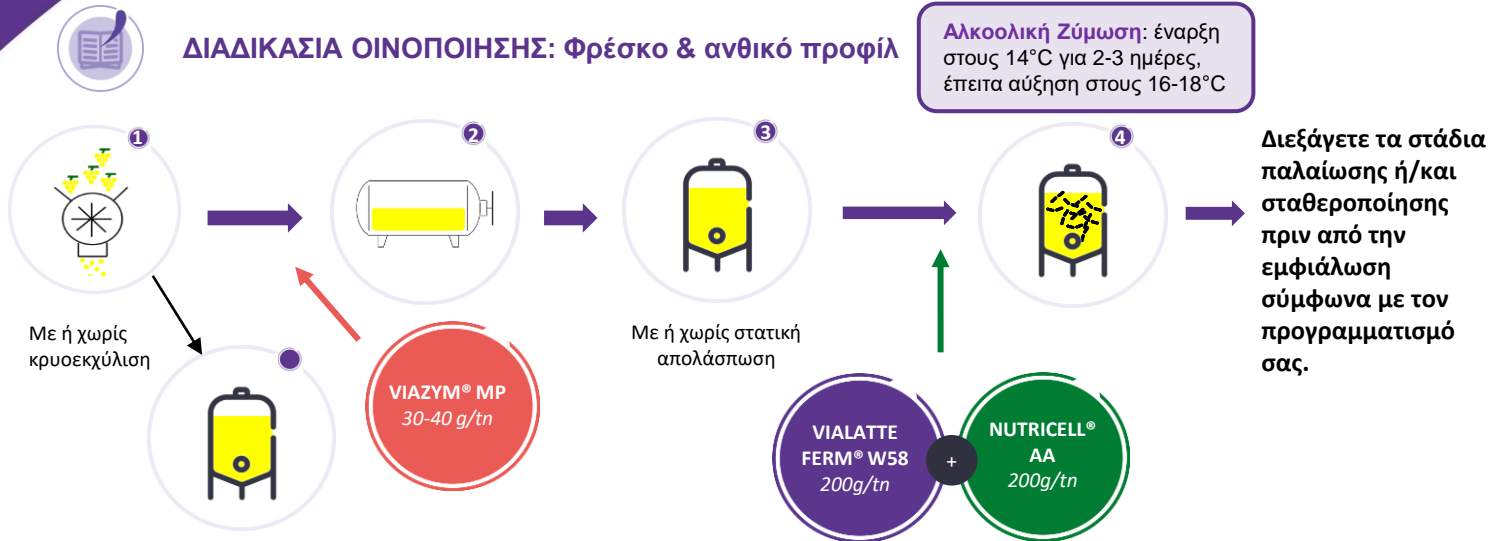
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ



500g



ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ: Φρέσκο & ανθικό προφίλ



Οι **τερπενόλες** βρίσκονται στη φλούδα του σταφυλιού σε ελεύθερη πτητική μορφή και σε δεσμευμένη μη-πτητική μορφή, σε διάφορες ποσότητες ανάλογα με την ποικιλία του σταφυλιού. Αυτές οι πρόδρομες ενώσεις είναι **διγλυκοζίτες τερπενίων**: οι τερπενόλες είναι δεσμευμένες με ένα μόριο γλυκόζης, το οποίο και αυτό συνδέεται με ένα άλλο μόριο σακχάρου (ραμνόζη, αραβινόζη, κτλ). Μελέτες έχουν δείξει ότι η **ενzymική απελευθέρωση των αρωματικών ενώσεων είναι μια διαδικασία διαδοχική**: αρχικά, αποδεσμεύεται το μόριο σακχάρου είτε μέσω της δράσης του ενζύμου ραμνοσιδάσης ή αραβινάσης και στην συνέχεια, σε δεύτερο στάδιο, το ένζυμο β-γλυκοσιδάση διασπά τον γλυκοζιτικό δεσμό, απελευθερώνοντας την πτητική και αρωματική τερπενόλη.

Συνεπώς, η ενzymική δραστηριότητα απελευθέρωσης αρωμάτων δεν μπορεί να αποδοθεί αποκλειστικά στην δράση της β-γλυκοσιδάσης.

Η διαδικασία της προζυμωτικής κρουεγχύλισης και της εκχύλισης συνεισφέρουν στην εξαγωγή των πρόδρομων αρωματικών ενώσεων, οι οποίες στην συνέχεια μπορούν να απελευθερώσουν τερπενόλες. Τα σταφύλια και οι ζυμομύκητες διαθέτουν ενzymικές δραστηριότητες ικανές να απελευθερώσουν τερπενόλες, αλλά είτε είναι ανεπαρκείς (ευαίσθητες σε χαμηλό pH) είτε η συγκέντρωσή τους είναι αρκετά χαμηλή.

Αυτός είναι ο λόγος για τον οποίο η χρήση ενzymικών σκευασμάτων όπως το **Viazym® MP** και το **Viazym® Aroma** θα επιταχύνει και θα αυξήσει την απελευθέρωση τερπενολών από τις πρόδρομες ενώσεις τους, προωθώντας και ενισχύοντας έτσι την **αρωματική ένταση**.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ: Έντονο & πολύπλοκο προφίλ

