



SO.COOL®



Έντονη αρωματική
έκφραση
εσπεριδοειδών

Παραγωγή
ζυμωτικών
εστέρων

Συμβατό με το
οινολογικό
πρωτόκολλο
Freshness



ΚΑΛΟ ΝΑ ΓΝΩΡΙΖΕΤΕ!

Εάν χρειάζεται να γίνει προσθήκη θρεπτικών, να αποφευχθεί η προσθήκη ανόργανου αζώτου στην έναρξη της αλκοολικής ζύμωσης, έτσι ώστε να μην παρεμποδιστεί η αφομοίωση των αμινοξέων. **Παρουσία υψηλής συγκέντρωσης ανόργανου αζώτου, ο μεταβολικός μηχανισμός NCR* παρεμποδίζει την αφομοίωση αμινοξέων.** Επομένως, είναι προτιμότερη η προσθήκη οργανικού αζώτου με τη χρήση του θρεπτικού **NUTRICELL® FULLAROM**.

Σε περίπτωση ισχυρού αβιοτικού στρες στο αμπέλι, είναι **ιδιαίτερης σημασίας η αποκατάσταση της θρεπτικής ισορροπίας του γλεύκους** με την προσθήκη του **NUTRIMUST® B+**.

*Ο μηχανισμός Καταστολής Καταβολισμού Αζώτου (Nitrogen Catabolite Repression, NCR) παίζει κρίσιμο ρόλο στον μεταβολισμό του ζυμομύκητα. Λειτουργεί ως μέσο ρύθμισης, «καταστέλλοντας» τη χρήση σύνθετων πηγών αζώτου όταν υπάρχει περίσσεια ανόργανου αζώτου διαθέσιμη.



ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

- Ενίσχυση του αρωματικού χαρακτήρα εσπεριδοειδών (γκρεϊπφρουτ, λεμόνι και ξύσμα πορτοκαλιού) σε λευκούς και ροζέ οίνους.
- Χρήση ενός στελέχους με πολύ χαμηλή παραγωγή θειούχων ενώσεων (SO₂, H₂S και ακεταλδεΰδη) για την παραγωγή οίνων με χαμηλή περιεκτικότητα σε αλκοόλη (NOLO).



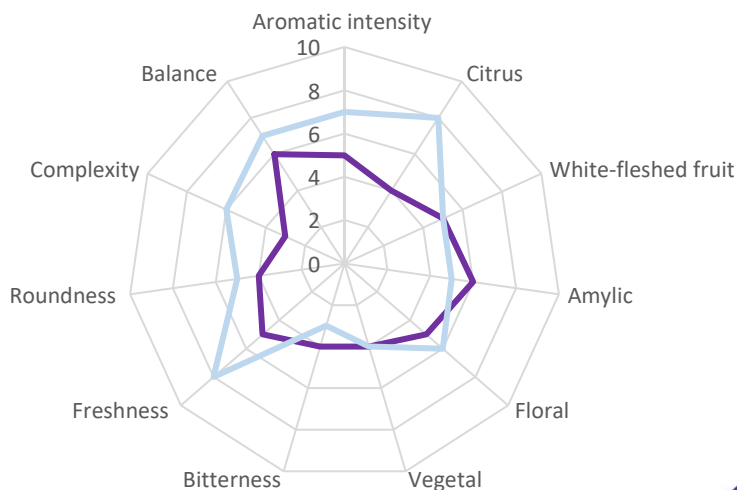
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΔΟΚΙΜΩΝ

ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΟ ΠΡΟΦΙΛ

Η ζύμη **SO.COOL®** συνεισφέρει στην παραγωγή λευκών και ροζέ οίνων με **έντονα φρουτώδες και φρέσκο αρωματικό προφίλ** (Σχήμα 1).

Σχήμα 1. Οργανοληπτική αξιολόγηση ροζέ οίνων, ποικιλίας Grenache. Τα αποτελέσματα γευσιγνωσίας αποκτήθηκαν από επιτροπή 8 οινολόγων.

— SO.COOL®
— Στέλεχος μάρτυρας

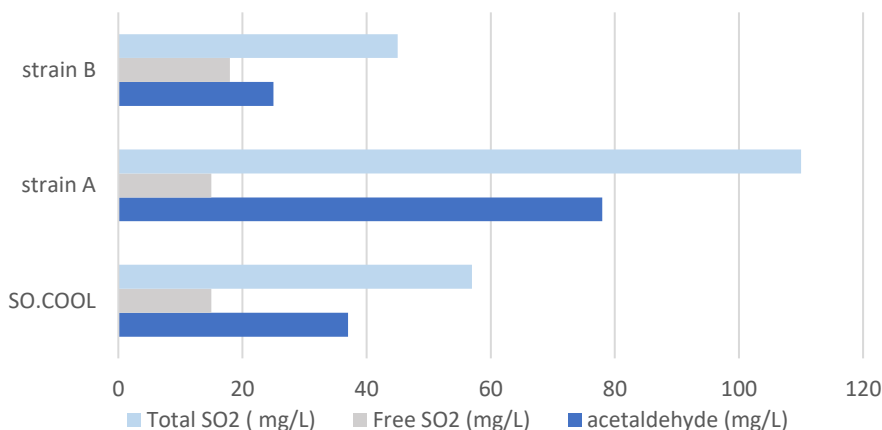




ΧΑΜΗΛΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗ SO₂

Η ζύμη **SO.COOL®** είναι αποτέλεσμα ενός ερευνητικού προγράμματος που συνδυάζει γνώσεις γενετικής και υβριδισμού. Αυτό επέτρεψε την επιλογή ενός στελέχους το οποίο είναι αρωματικό (στέλεχος A) και ταυτόχρονα έχει χαμηλή παραγωγή θειούχων ενώσεων (στέλεχος B) (Σχήμα 2).

Σχήμα 2. Μέτρηση των συγκεντρώσεων SO₂ και ακεταλδεΐδης σε λευκούς οίνους, ποικιλίας Chardonnay.



ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

Είδος	Παράγοντας Killer	Κινητική Αλκοολικής Ζύμωσης	Εύρος Θερμοκρασιών T°C	Ανθεκτικότητα στην αιθανόλη	Ανάγκες σε Αζωτο (N)	Παραγωγή Γλυκερόλης	Παραγωγή SO ₂	Παραγωγή Πτητικής Οξύτητας	Παραγωγή H ₂ S
<i>S. cerevisiae</i>	Killer positive	Μέτρια εάν T° < 16°C	10 - 16°C	16,5% vol.	Χαμηλές	6-8 g/L	Μέτρια	Χαμηλή	Χαμηλή



ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διασπείρετε την ξηρή ζύμη σε δεκαπλάσιο του βάρους της ισόποσο μίγμα νερού και γλεύκους θερμοκρασίας 35-40°C.
Παράδειγμα: 500 g ξηρής ζύμης σε ένα μίγμα 2,5 L νερού και 2,5 L γλεύκους στους 37°C.

Αφήστε να ξεκουραστεί για 20-30 λεπτά, στη συνέχεια ανακατέψτε ελαφρά το εμβόλιο. Εάν η διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ εμβολίου και γλεύκους προς εμβολιασμό δεν ξεπερνά τους 10°C τότε προσθέστε το εμβόλιο κατευθείαν στη δεξαμενή. Σε αντίθετη περίπτωση διπλασιάστε τον όγκο του εμβολίου με προσθήκη γλεύκους (στην περίπτωση του παραδείγματος προσθέστε 5L γλεύκους) περιμένετε 10 λεπτά και στη συνέχεια ομογενοποιήστε και προσθέστε σταδιακά στη δεξαμενή.

ΠΡΟΣΟΧΗ:

Το παρόν προϊόν προορίζεται αποκλειστικά για επαγγελματική οινολογική χρήση.
 Να χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις επιταγές της ισχύουσας νομοθεσίας.



ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

Ενυδάτωση: 200 g/tn



ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ



500 G



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.