

## SO.CLASSIC BY

Σακχαρομύκητας για την ασφαλή πραγματοποίηση της αλκοολικής ζύμωσης με σεβασμό στην έκφραση του ποικιλιακού χαρακτήρα

### ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ο σακχαρομύκητας **SO.CLASSIC BY** είναι στέλεχος που επιλέχθηκε από την Sofralab για την καλή κινητική του κατά τη διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης καθώς επίσης και για την ανθεκτικότητά του σε υψηλούς αλκοολικούς τίτλους.

### ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

#### Μικροβιολογικά Χαρακτηριστικά :

- Γένος : *Saccharomyces cerevisiae galactose* – (πρώην *bayanus*)
- Παράγοντας Killer : ευαίσθητο sensible
- Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης : ταχεία
- Εύρος Θερμοκρασιών: από 12 ως 32° C
- Ανθεκτικότητα στην αλκοόλη : μέχρι 16 % Vol
- Παραγωγή πτητικής οξύτητας : μικρή
- Απαιτήση σε άζωτο: μικρή
- Παραγωγή SO<sub>2</sub> : μικρή
- Παραγωγή H<sub>2</sub>S : μικρή
- Παραγωγή Γλυκερόλης : μεσαία
- Παραγωγή Ακεταλδεΐδης : μικρή

#### Οργανοληπτικές Ιδιότητες :

- Αρωματική και γευστική καθαρότητα
- Σεβασμός στην ποικιλιακή έκφραση

### ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ

- Παραγωγή ήσυχων λευκών, ροζέ και ερυθρών οίνων
- Επανεκκίνηση της αλκοολικής ζύμωσης

### ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

Συνιστώμενη δοσολογία : 200g/tn.

Μέγιστη επιτρεπόμενη δοσολογία σύμφωνα με την τρέχουσα Ευρωπαϊκή Νομοθεσία : Δεν υπάρχει.

### ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διασπείρετε την ξηρή ζύμη(LSA) σε δεκαπλάσιο του βάρους της ισόποσο μίγμα νερού και γλεύκους θερμοκρασίας 35°C. Για παράδειγμα διασπείρετε 500g σε 5L μίγματος που αποτελείται από 2,5L νερό και 2,5L γλεύκους και έχει μετά την ανάδευση θερμοκρασία 35°C.



ΑΜΠΕΛΟΟΝΙΚΗ

ΧΑΛΚΗΣ 32, ΠΑΤΡΙΑΡΧΙΚΑ ΠΥΛΑΙΑΣ • TAX. Δ/ΝΣΗ : Τ.Θ. 60810, 57001 ΘΕΡΜΗ • ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ

ΤΗΛ.: 2310 – 383222, 2310-476 244 • FAX : 2310-383223 • E-mail: nfo@ampeloeniki.gr

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 αντίθεση 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 για οινολογική χρήση στη βιομηχανία τροφίμων και ποτών. Να χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις επιταγές της τρέχουσας ευρωπαϊκής νομοθεσίας.

#### **ΣΥΣΤΑΣΗ**

---

Ξηρή ενεργοποιημένοι σακχαρομύκητες, γαλακτωματοποιητής E491. Δεν περιέχονται γενετικά τροποποιημένα συστατικά (GMO).

#### **ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ**

---

Συσκευασία 500 g.

#### **ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ**

---

Συσκευασία κλειστή διατηρείται σε θερμοκρασία 2 έως 8°C. Μπορεί να διατηρηθεί σε θερμοκρασία δωματίου (<25°C) για 3 μήνες.

Η Ημερομηνία Λήξης του προϊόντος αναγράφεται στη συσκευασία.

*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 ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗΣ ΕΠΕ και δεν μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς την έγγραφη άδειά μας.*