

VITILEVURE ALBAFLOR ΥΣΕΟ

Στέλεχος 70 S1

Ο ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΑΣ ΠΟΥ ΑΝΑΔΕΙΚΝΥΕΙ ΤΟ ΑΡΩΜΑ ΤΩΝ ΛΕΥΚΩΝ ΟΙΝΩΝ

ΠΕΛΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Ο σακχαρομύκητας **Vitilevure ALBAFLOR** έχει επιλεγθεί ειδικά για την παραγωγή λευκών ξηρών οίνων, κυρίως για εκείνους που προορίζονται για άμεση κατανάλωση. Η οινοποίηση με αυτόν χαρίζει αρώματα λουλουδιών και αρμονία γευστικών χαρακτηριστικών κυρίως χάρις τη μικρή παραγωγή γλυκερόλης.

Αρωματικός χαρακτήρας : Είτε χρησιμοποιηθεί για την οινοποίηση του Chardonnay είτε του Mauzac ή του Muscadet, στους οίνους που προκύπτουν βρίσκουμε σε όλες τις περιπτώσεις τυπικά ποικιλιακά αρώματα, λουλουδιών και φυτών. Η βελτίωση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών και κυρίως του αρώματος είναι αξιοσημείωτη (2).

Ο **Vitilevure ALBAFLOR** αναπτύσσεται ιδιαίτερα καλά και έχει άριστα αποτελέσματα για την οινοποίηση των αρωματικά ουδέτερων ποικιλιών.

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

Απομονώθηκε από την INRA της Narbonne.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- **Γένος :** Saccharomyces cerevisiae var. Cerevisiae.
- **Χαρακτήρας Killer :** το στέλεχος 70S1 είναι ευαίσθητο στην τοξίνη K2. Αυτή η ευαισθησία όμως δεν είναι σημαντική αφού ο **Vitilevure ALBAFLOR** χρησιμοποιείται για την οινοποίηση των λευκών οίνων, σε γλεύκη καλά απολασπωμένα, στα οποία ο πληθυσμός των ιθαγενών στελεχών είναι περιορισμένος. Μελέτες που έχουν γίνει με μεθόδους γενετικής ταυτοποίησης ζυμών (1), (2) έχουν αποδείξει τον άριστο εμβολιασμό του.
- **Αντοχή στην αλκοόλη :** Αντέχει σε αλκοολικό τίτλο 15,9% v/v σε θερμοκρασία 25°C. Η αντοχή μειώνεται όταν η θερμοκρασία διεξαγωγής της ζύμωσης κυμαίνεται μεταξύ 15 και 18°C. Προτείνεται, σε γλεύκη με ΔΑΤ% μεγαλύτερο από 13%, η αλκοολική ζύμωση να εξελίσσεται σε θερμοκρασία μεταξύ 18-20°C.
- **Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης :** Η ταχύτητα ζύμωσης είναι μικρή ιδιαίτερα όταν η θερμοκρασία είναι μικρή. Γι' αυτό το λόγο εξάλλου οι οίνοι που παράγονται χαρακτηρίζονται από ευχάριστα λεπτά αρώματα.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

- **Απόδοση :** Ζυμώνει 16,2- 16,6gr/Lt σακχάρων για την παραγωγή 1% v/v κατ' όγκο αλκοόλης.
- **Παραγωγή θειώδη ανυδρίτη :** πολύ μικρή.
- **Παραγωγή πτητικής οξύτητας :** μικρή (1), (2), (3).



ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ

ΣΤΕΛΕΧΗ	Μάρτυρας	No1	No2	No3	No4	Albaflo
Πτητική οξύτητα (gH ₂ SO ₄ /L)	0,33	0,24	0,09	0,24	0,35	0,10

Δοκιμή σε οινοποίηση γλεύκους της ποικιλίας Mauzac (3).

- **Παραγωγή υδροθείου** : μηδενική .
- **Παραγωγή αφρού** : μικρή.
- **Παραγωγή γλυκερόλης** : μέτρια ως σημαντική - 3,3 ως 3,8g ανά 100g σακχάρων ζυμωμένα σε οίνους 10-15% αλκοόλης.
- **Συσσωμάτωση και καταβύθιση στο τέλος της ζύμωσης** : ταχεία, γεγονός που επιτρέπει την άμεση μετάγγιση του οίνου περιορίζοντας έτσι τους κινδύνους εμφάνισης αναγωγικών αρωμάτων.
- **Κατανάλωση μηλικού οξέος** : σε δοκιμή που πραγματοποιήθηκε σε οινοποιείο στην ποικιλία Muscadet (2), ο **Vitilevure ALBAFLOR** καταναλώνει μεταξύ 6 και 20% περισσότερο μηλικό οξύ, σε σύγκριση με δύο άλλα στελέχη σακχαρομυκητών που δοκιμάστηκαν. Αυτό μπορεί να αποτελεί σημαντικό πλεονέκτημα για την οινοποίηση των λευκών όξινων οίνων των βόρειων περιοχών.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- (1)- Ch Gerland (MV/SOEC), B. Vene, E. Sanchez (Groupement des Caves Particulieres-Limoux) - Essais de trois souches de levure sur cépage Mauzac -Rapport interne -Vendanges 1993.
- (2)- Ch Gerland (MV/SOEC), P.Drienne, C. Marchais (VAL OENO), A.Poulard(ITV) -Essai de trois souches de levure en Muscadet-Rapport interne -Vendanges 1993.
- (3)- M. Gaillard (ITV/Sicarex Sud Ouest). Essai de souches de levure sur cépage Mauzac.

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

- **Συνιστώμενη δοσολογία : 200 gr/tn**

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ - ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ

Διατίθεται σε συσκευασία του 0,50Kg. 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.
- Η συμμόρφωση με τη νομοθεσία είναι επιβεβλημένη και αποτελεί ευθύνη του χρήστη.
- Το παρόν έγγραφο αποτελεί ιδιοκτησία της ΑΜΠΕΛΟΟΙΚΗΣ ΕΠΕ και δεν μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς την έγγραφη άδειά μας.



ΑΜΠΕΛΟΟΙΚΗ