

VITILEVURE CSM ΥΣΕΟ

Στέλεχος L 6885

ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΕΣ ΓΙΑ ΕΡΥΘΡΟΥΣ ΟΙΝΟΥΣ ΠΑΛΑΙΩΣΗΣ

ΠΕΛΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Ο σακχαρομύκητας **Vitilevure CSM** έχει επιλεγεί στην περιοχή του Bordeaux και είναι προσαρμοσμένος για την οινοποίηση των ποιοτικών ερυθρών οίνων που προορίζονται για παλαιώση. Βοηθάει στην εξαγωγή των ταννινών και του χρώματος. Συνιστάται κυρίως για τις ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc και Merlot.

Ο σακχαρομύκητας **Vitilevure CSM** καταναλώνει λίγο περισσότερο μηλικό οξύ απ' ό,τι άλλα στελέχη, γεγονός και δικαιολογεί μικρή καθυστέρηση της μηλογαλακτικής ζύμωσης (πίνακας 1).

Οργανοληπτικά οι οίνοι που προκύπτουν χαρακτηρίζονται από ποιοτικές τανίνες, λιπαρές και μαλακές.

Παράλληλα οι παραγόμενοι οίνοι χαρακτηρίζονται από ένταση και διάρκεια αρώματος (πίνακας 2).

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

Στέλεχος επιλεγμένο από το ITV του Bordeaux.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- **Γένος** : Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae.
- **Χαρακτήρας killer** : Το στέλεχος αυτό είναι killer γι' αυτό δρα πολύ καλά κατά τον εμβολιασμό του.
- **Αντοχή στην αλκοόλη** : Μέχρι 14 %v/v αλκοόλη.
- **Κλίμακα θερμοκρασιών**: Μεταξύ 15 και 32°C.
- **Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης** : Όλες οι πειραματικές δοκιμές έδειξαν κανονική και πλήρη φάση ζύμωσης. Οι πειραματισμοί επιβεβαιώθηκαν με εφαρμογή σε πραγματικές συνθήκες τρύγου και για χρονικό διάστημα δύο ετών.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

- **Απόδοση** : Ζυμώνει 16,5gr/Lt σακχάρων για παραγωγή 1%v/v αλκοόλης.
- **Παραγωγή θειώδη ανυδρίτη** : μικρή σε συνθετικό περιβάλλον.
- **Παραγωγή υδροθείου** : καθόλου.
- **Παραγωγή αφρού**: μέτρια, για χυμό σταφυλιού στο εργαστήριο.
- **Παραγωγή πτητικής οξύτητας** : μέτρια, 0,25gr H₂SO₄/Lt σε συνθετικό περιβάλλον.
- **Παραγωγή γλυκερόλης** : μεγάλη, 6,1gr/Lt σε συνθετικό περιβάλλον.



ΑΜΠΕΛΟΟΙΚΗ

Πίνακας 1 : Δοκιμή ITV 1994. Χρόνος παραμονής για την έναρξη της μηλογαλακτικής ζύμωσης

Ζώνη Ονομασίας Προέλευσης	Στελέχη σακχαρομυκήτων	
	LSA1	Vitilevure CSM
Haut Medoc	8	11
St. Julien	12	17
Pauillac	7	14

Πίνακας 2 : Δοκιμή ITV 1994. Αποτελέσματα οργανοληπτικής εξέτασης

Αναλυτικοί χαρακτήρες των οίνων	Ποικιλία /Ζώνη		
		Merlot / Haut Medoc	Cabernet Sauvignon/Pauillac
Αρωματική Ένταση (/5)	CSM	3,47	3,67
	LSA1	3,19	3,20
Διάρκεια Αρώματος (/5)	CSM	3,31	3,41
	LSA1	2,78	3,01
Αρωματική Ποιότητα (/5)	CSM	3,58	3,60
	LSA1	3,08	3,08

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



ΑΜΠΕΛΟΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ