

VITILEVURE CHARDONNAY ΥΣΕΟ

Στέλεχος MV 95203

ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΑΣ ΕΙΔΙΚΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΟΙΚΙΛΙΑ CHARDONNAY

ΠΕΛΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Ο σακχαρομύκητας **Vitilevure CHARDONNAY** έχει την ιδιότητα να δίνει οίνους από την ποικιλία Chardonnay, που παρουσιάζουν λεπτά και σύνθετα αρώματα, χάρις την παραγωγή μιας μεγάλης ποικιλίας αρωματικών ενώσεων.

Ο σακχαρομύκητας **Vitilevure CHARDONNAY**, συνιστάται για τρύγους καλής ποιότητας, που προορίζονται για οίνους παλαιώσης.

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

Στέλεχος επιλεγμένο από τα μικροβιολογικά εργαστήρια της MARTIN VIALATTE, από στελέχη που απομονώθηκαν στη Limoux.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- *Γένος* : Saccharomyces cerevisiae var. bayanus.
- *Χαρακτήρας killer* : Το στέλεχος αυτό είναι killer. Προσαρμόζεται επομένως καλά κατά τον εμβολιασμό του.
- *Αντοχή στην αλκοόλη* : Μέχρι αλκοολικό τίτλο 13,5 % v/v.
- *Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης* : κανονική.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

- *Απόδοση* : Ζυμώνει 16,8gr/Lt σακχάρων για παραγωγή 1% v/v αιθυλικής αλκοόλης.
- *Παραγωγή θειώδη ανυδρίτη* : μικρή, 10mg/Lt σε συνθετικό περιβάλλον.
- *Παραγωγή υδροθείου* : καθόλου.
- *Παραγωγή αφρού* : μέτρια.
- *Παραγωγή πτητικής οξύτητας* : πολύ μικρή.
- *Ανάγκες σε θρεπτικά συστατικά* : μέτρια.

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



ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ