

VITILEVURE GRENACHE

Στέλεχος L3574

ΠΕΛΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Ο σακχαρομύκητας **Vitilevure Grenache** είναι ο πρώτος που επιλέχθηκε ειδικά για την ποικιλία Grenache με σκοπό τη μέγιστη έκφραση του αρωματικού χαρακτήρα της ποικιλίας. Η επιλογή έγινε δυνατή μετά από την ανακάλυψη των χημικών ενώσεων που είναι υπεύθυνες γι' αυτά τα αρώματα. Ο **Vitilevure Grenache** παράγει αυτές τις ενώσεις κατά τη διάρκεια της ζύμωσης, με φυσικό τρόπο, σε μεγαλύτερες ποσότητες από άλλους ζυμομύκητες δίνοντας στους παραγόμενους οίνους πολυπλοκότητα και τυπικότητα: αρώματα μπαχαρικών, λουλουδιών (ίρις), υπερώριμων φρούτων.

Λόγω των αρωματικών του ιδιοτήτων, αλλά και των ζυμωτικών (κατάλληλος για την ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης) και εκχυλιστικών (καλή απόδοση σε γλεύκος και μεγάλη εξαγωγή χρώματος), ο σακχαρομύκητας **Vitilevure Grenache** είναι ο καταλληλότερος για την παραγωγή οίνων προερχόμενων από Grenache, τόσο μονοποικιλιακών όσο και οίνων ανάμιξης.

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

Στέλεχος επιλεγμένο από την INTER RHÔNE από απομονώσεις στελεχών στα καλύτερα αμπελοτόπια της περιοχής Côtes-du-Rhône (Chateauneuf-du-Papa, Gigondas,...)

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- **Γένος** : Saccharomyces cerevisiae var. cerevisiae.
- **Χαρακτήρας killer** : Το στέλεχος αυτό είναι ουδέτερο ως προς το χαρακτήρα killer και γι'αυτό δρα πολύ καλά κατά τον εμβολιασμό του (επιβεβαίωση στο 100% των δοκιμών εμβολιασμού).
- **Αντοχή στην αλκοόλη** : Μέχρι 15 %v/v αλκοόλη σε συνθετικό υπόστρωμα και 16 %v/v σε οίνους.
- **Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης** : Κανονική και πλήρης φάση ζύμωσης.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

- **Απόδοση** : Ζυμώνει 16,8gr/Lt σακχάρων για παραγωγή 1 %v/v αλκοόλης.
- **Παραγωγή θειώδη ανυδρίτη** : πολύ μικρή.
- **Παραγωγή υδροθείου** : καθόλου.
- **Παραγωγή αφρού**: μικρή.
- **Παραγωγή πτητικής οξύτητας** : μικρή, 0.1-0,2 gr H₂SO₄/Lt σε οίνους από Grenache.

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