

VITILEVURE KD

Στέλεχος R2

Ο ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΑΣ ΠΟΥ ΕΞΑΣΦΑΛΙΖΕΙ ΤΗΝ ΤΥΠΙΚΟΤΗΤΑ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

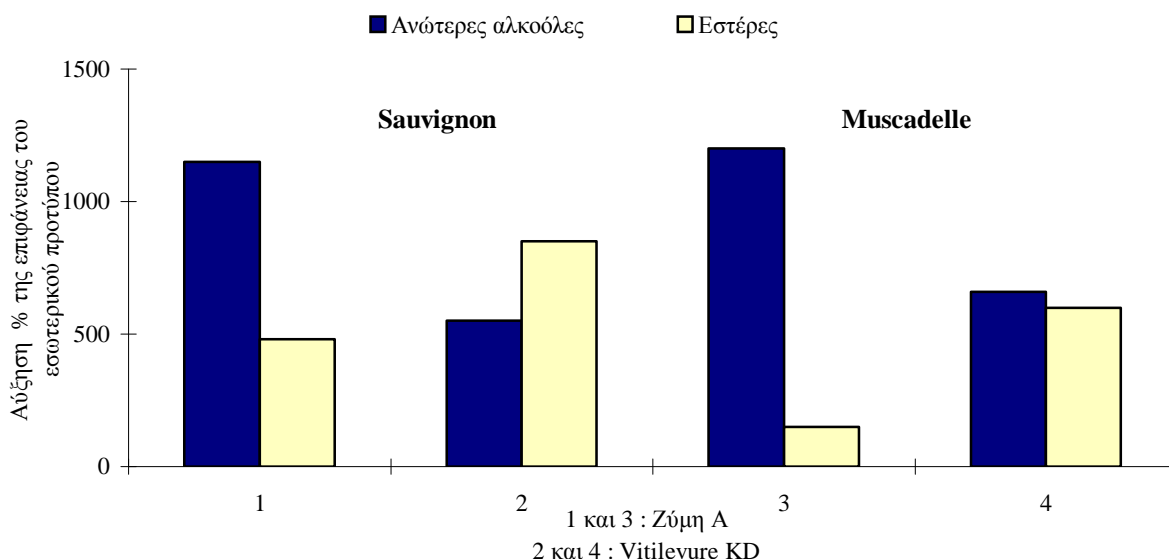
Τυπικότητα : Ο σακχαρομύκητας **Vitilevure KD** έχει την ιδιότητα να αναδεικνύει τους αρωματικούς χαρακτήρες των ποικιλιών όπως το Sauvignon ή το Riesling.

Δοκιμές έχουν γίνει σε όλη την επικράτεια της Γαλλίας, για τη χρήση του **Vitilevure KD** στη ζύμωση των οίνων της ποικιλίας Sauvignon Blanc και έχουν δώσει τα καλύτερα αποτελέσματα αναδεικνύοντας την τυπικότητα της ποικιλίας και το χαρακτήρα των οίνων.

ΣΥΓΚΡΙΤΙΚΗ ΔΟΚΙΜΗ ΔΙΑΦΟΡΕΤΙΚΩΝ ΣΤΕΛΕΧΩΝ ΣΑΚΧΑΡΟΜΥΚΗΤΩΝ ΓΙΑ ΤΗΝ ΖΥΜΩΣΗ ΓΛΕΥΚΟΥΣ ΤΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΑΣ SAUVIGNON, ITV, 1991

ΣΤΕΛΕΧΟΣ	KD	ALBAFLOR	LSA4
Πτητική οξύτητα (gH ₂ SO ₄ /L)	0,24	0,16	0,35
Οργανοληπτική εξέταση (άριστα 20)	13,65	12,48	13,25

Δοκιμές που έγιναν από τον καθηγητή Ambid (1990, 3), επέτρεψαν να εξηγήσουμε την λεπτότητα των αρωματικών χαρακτήρων των οίνων αυτών, καθώς αποδείχτηκε ότι ο συγκεκριμένος σακχαρομύκητας παράγει λιγότερες ανώτερες αλκοόλες, που είναι υπεύθυνες για βαριά αρώματα και ταυτόχρονα συνθέτει μεγαλύτερη ποσότητα αιθυλεστέρων των οργανικών οξέων, ενώσεις με αρώματα φρουτώδη και ευχάριστα που συμβάλλουν θετικά στην αρωματική ποιότητα των οίνων.



Σχήμα 1 : Επίδραση του ζυμομύκητα στα πτητικά συστατικών των οίνων των ποικιλιών Sauvignon Blanc και Muscadelle (Ambid, 1990).

Ο **Vitilevure KD** δίνει επίσης πολύ καλά αποτελέσματα όταν χρησιμοποιηθεί για την οινοποίηση της ποικιλίας Muscadet.



ΑΜΠΕΛΟΟΝΙΚΗ

Έχει επίσης χρησιμοποιηθεί για την οινοποίηση της ποικιλίας Chardonnay με πολύ καλά αποτελέσματα. Το άρωμα των παραγόμενων οίνων είναι τυπικό και πλούσιο. Γευστικά οι οίνοι χαρακτηρίζονται από όγκο, σώμα και δομή και είναι αξιοσημείωτη η εξέλιξη του μπουκέτου.

Ο **Vitilevure KD** είναι εφοδιασμένος με τα κατάλληλα ένζυμα για την υδρόλυση των πρόδρομες ενώσεις του αρώματος των ποικιλιών αυτών. Στις περισσότερες περιπτώσεις που χρησιμοποιήθηκε διαπιστώθηκε αξιοσημείωτη αύξηση των ενώσεων που συνεισφέρουν στο άρωμα.

Λευκοί οίνοι και οίνοι ροζέ : Οι περιορισμένες διατροφικές ανάγκες του **Vitilevure KD** του επιτρέπουν να ζυμώνει πολύ καλά τα γλεύκη που παρουσιάζουν τις μεγαλύτερες δυσκολίες ζύμωσης. Δοκιμές που πραγματοποιήθηκαν στην Gers το 1992 στις ποικιλίες (Ugni Blanc και Colombard) έδωσαν οίνους με λεπτά και διακριτικά αρώματα και ολοκληρωμένες αλκοολικές ζυμώσεις.

Οίνοι πρώιμης κατανάλωσης ή υψηλού αλκοολικού τίτλου : Είναι κατάλληλη και για την παραγωγή αυτών των τύπων οίνου.

Επανεκκίνηση της αλκοολικής ζύμωσης : Ο **Vitilevure KD** χρησιμοποιείται ευρύτατα για τους επανεμβολιασμούς όταν υπάρχει διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης.

ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

Απομονώθηκε στην περιοχή του Bordeaux διότι παρουσίασε ευκολία στον πολλαπλασιασμό και στη ζύμωση σε χαμηλή θερμοκρασία.

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- **Γένος :** Saccharomyces cerevisiae var. Bayanus
- **Χαρακτήρας Killer :** Το στέλεχος KD είναι Killer. Παράγει την τοξίνη K2 και γι' αυτό έχει μεγάλη ικανότητα ανάπτυξης. Το γεγονός αυτό αποτελεί επιπλέον εγγύηση για την επιτυχία του εμβολιασμού.
- **Αντοχή στην αλκοόλη :** Μέχρι αλκοολικό τίτλο 14,5% v/v.
- **Κλίμακα θερμοκρασιών :** 5 με 37°C.
- **Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης :** Αναπτύσσεται με μεγάλη ταχύτητα και έχει μικρό στάδιο αναμονής.
- **Απαιτήσεις σε θρεπτικά συστατικά :** Έχει μικρές απαιτήσεις σε θρεπτικά συστατικά. Μπορεί να ζυμώνει σε γλεύκη αυστηρά απολασπόμενα, στερημένα από αφομοιώσιμο άζωτο και άλλα απαραίτητα συστατικά.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

- **Απόδοση :** Ζυμώνει 16g/Lt σακχάρων για την παραγωγή 1% v/v αιθυλικής αλκοόλης.
- **Παραγωγή θειώδη ανυδρίτη :** μικρή, 9mg/Lt σε συνθετικό περιβάλλον.
- **Παραγωγή αφρού :** αρκετά μικρή.
- **Παραγωγή πτητικής οξύτητας :** κανονική.
- **Παραγωγή ακεταλδεϋδης :** μικρή, μικρότερη από 30mg/Lt σε συνθετικό περιβάλλον.
- **Παραγωγή γλυκερόλης :** αρκετά σημαντική.



ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ

ΣΥΓΚΡΙΣΗ ΤΗΣ ΖΥΜΗΣ ΚD ΜΕ ΑΛΛΕΣ ΖΥΜΕΣ ΤΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ

	Συνθετικό διάλυμα			Οίνος Ροζέ				Μοσχάτο		
	KD	LSA 1	LSA 2	KD	LSA 1	LSA 2	LSA 3	KD	LSA 1	LSA 2
Ανάγοντα σάκχαρα (g/L)	0,20	0,20	0,02	0,01	0,20	0,60	2,60	4,30	6,10	4,90
% Vol	12,10	12,10	12,20	13,50	13,50	13,20	13,40	12,40	12,30	12,35
Διάρκεια ζύμωσης (ημέρες)	/	/	/	20	20	25	35	/	/	/
Πτητική οξύτητα (g H ₂ SO ₄ /L)	0,20	0,15	0,23	0,21	0,16	0,26	0,21	0,33	0,23	0,29
Ολική οξύτητα (g H ₂ SO ₄ /L)	/	/	/	4,45	4,40	4,60	4,20	/	/	/
Γλυκερόλη (g/L)	4,40	4,40	3,70	/	/	/	/	/	/	/

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- (1)- C. CUINIER και GENTY- Etude des critères œnologiques de deux souches de levure. ITV Tours.
- (2)- Ch. BARRERE και E. VINSONNEAU- Comparaison de deux souches de levure en vinification en blanc en Bordelais -Compte rendu ITV 1991.
- (3)- Professeur C.AMBID- Essais d'amélioration de la composante aromatique des vins blancs- Laboratoire des Industries Alimentaires -ENSA Toulouse - 1990
- (4)- Ch GERLAND (MV/SOEC), P.DRIANNE, C. MARCHAIS (VAL OENO), A. POULARD (ITV)- Essais de trois souches de levures en Muscadet-Rapport interne, 1993.

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

- Συνιστώμενη δόσολογία : 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