

VITILEVURE QUARTZ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΑΦΡΩΔΩΝ ΟΙΝΩΝ
ΕΠΑΝΕΚΚΙΝΗΣΗ ΤΗΣ ΑΛΚΟΟΛΙΚΗΣ ΖΥΜΩΣΗΣ

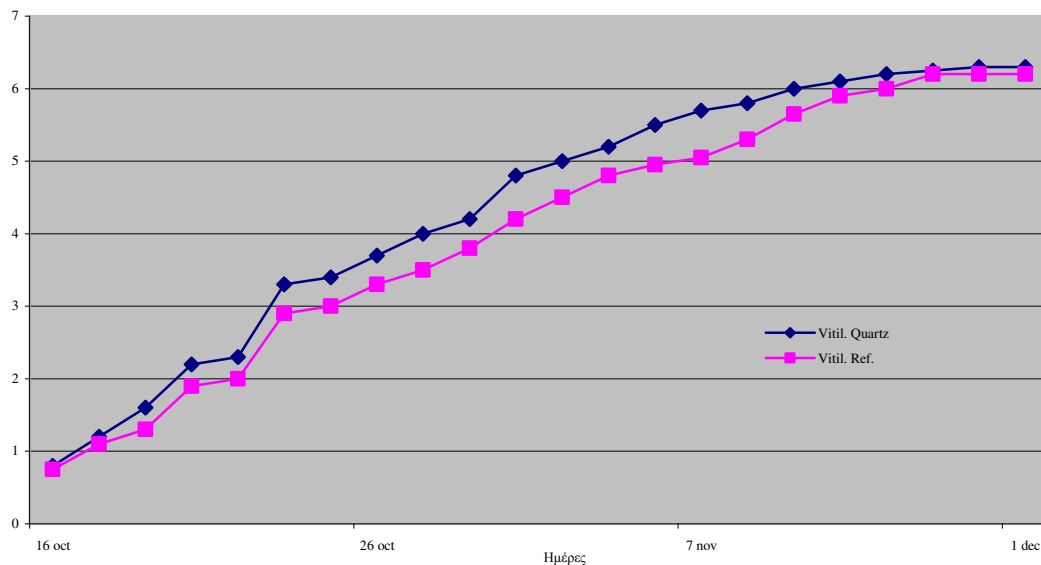
ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ

Το στέλεχος **Vitilevure QUARTZ** απομονώθηκε εξαιτίας των εξαιρετων οινολογικών χαρακτηριστικών του, στην περιοχή της Καμπανίας από την ιθαγενή μικροχλωρίδα ενός οινοποιείου το οποίο τα τελευταία 80 χρόνια εξειδικεύεται στην παραγωγή αφρωδών οίνων.

ΠΕΔΙΟ ΕΦΑΡΜΟΓΗΣ

Ο **Vitilevure QUARTZ** αποτελεί στέλεχος υψηλού ποιοτικού δυναμικού καθώς εξασφαλίζει την ασφαλή ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης κάτω από δύσκολες συνθήκες- υψηλός αλκοολικός τίτλος, χαμηλό pH, υψηλή θερμοκρασία ζύμωσης.

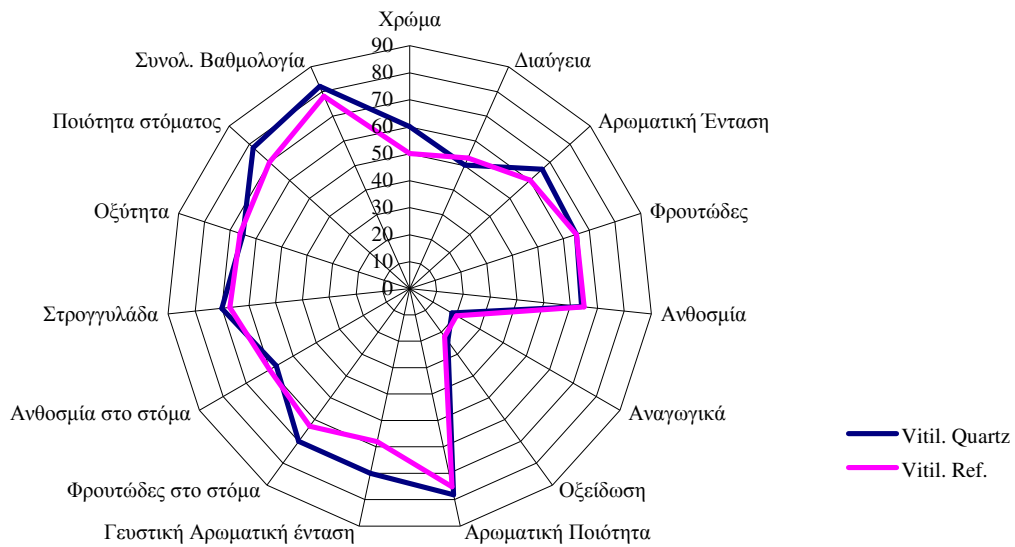
Παράλληλα ο **Vitilevure QUARTZ** είναι κατάλληλα προσαρμοσμένος για τη διενέργεια της δεύτερης αλκοολικής ζύμωσης των οίνων βάσης για την παραγωγή των αφρωδών οίνων στην περιοχή της Καμπανίας, από την οποία απομονώθηκε, βοηθώντας την ομαλή διεξαγωγή και ολοκλήρωσή της, προσδίδοντας στους παραγόμενους οίνους κομψότητα αρώματος και φινέτσα (σχημ. 1 & 2).



Σχήμα 1 : Διενέργεια δεύτερης αλκοολικής ζύμωσης σε οίνο βάσης της Καμπανίας. Πειραματισμός 2006. Σύγκριση της κινητικής της αλκοολικής ζύμωση μεταξύ των Vitil. Quartz και ενός στελέχους μάρτυρα Vitil. Reference.



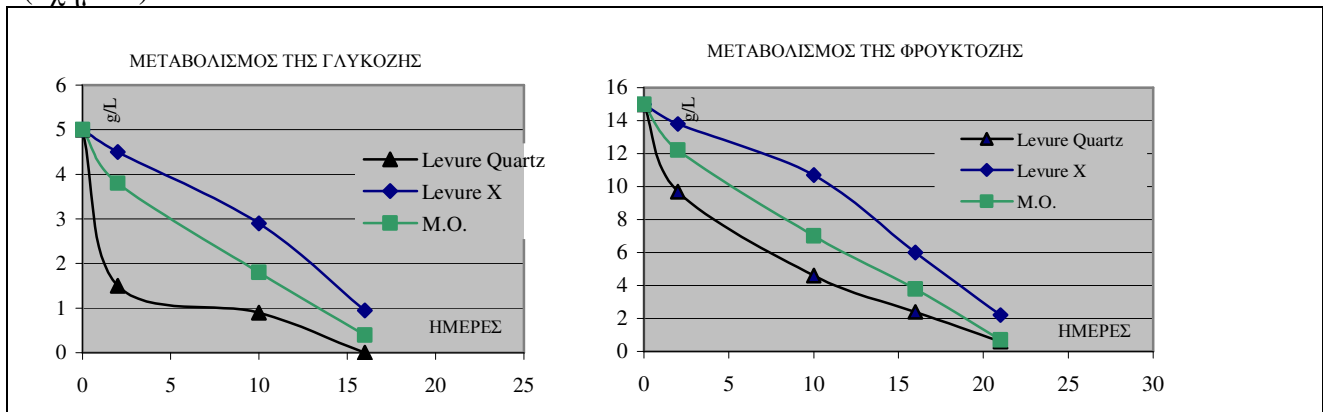
ΑΜΠΕΛΟΟΝΙΚΗ



Σχήμα 2 : Διενέργεια αλκοολικής ζύμωσης για την παραγωγή οίνου βάσης στην περιοχή της Καμπανίας, πειραματισμός 2006. Οργανοληπτική σύγκριση των οίνων που προέκυψαν από την οινοποίηση με τα στελέχη Vitis Quartz και ενός στελέχους μάρτυρα Vitis Reference.

Ο **Vitilevure QUARTZ** χρησιμοποιείται με εξαιρετικά αποτελέσματα στις περιπτώσεις που έχουμε διακοπή της αλκοολικής ζύμωσης χάρις στην ανθεκτικότητα που έχει σε περιβάλλον με υψηλή αλκοόλη και στην ικανότητά του να ξεκινάει εκ νέου τις σταματημένες ζυμώσεις ακόμη και όταν η περιεκτικότητα σε φρουκτόζη είναι υψηλή.

(σχήμα 3)



Σχήμα 3: Επανεμβολιασμός ερυθρού οίνου Cabernet Sauvignon (Languedoc 2006, Αλκοολικός τίτλος 12,5%vol, υπολειπόμενα ανάγοντα σάκχαρα 20g/L εκ των οποίων 5g/L γλυκόζη και 15g/L φρουκτόζη) με εννέα διαφορετικά στελέχη σακχαρομυκήτων.

Levure X: Το στέλεχος που παρουσίασε την περισσότερο αργή κινητική καμπύλη ζύμωσης μεταξύ των εννέα στελεχών που δοκιμάστηκαν.

M.O. : Μέσος όρος της κινητικής των ζυμώσεων των στελεχών που δοκιμάστηκαν.



ΑΜΠΕΛΟΟΝΙΚΗ

ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

- **Γένος** : *Saccharomyces cerevisiae* var. *galactose-* (*ex-bayanus*).
- **Χαρακτήρας killer** : Το στέλεχος αυτό είναι ουδέτερο σαν killer. Προσαρμόζεται επομένως καλά κατά τον εμβολιασμό του και δεν εμποδίζει ενδεχομένως γηγενείς στελέχη που έχουν την ιδιότητα killer.
- **Αντοχή στην αλκοόλη** : Μέχρι 17 %v/v αλκοολικό τίτλο.
- **Κλίμακα θερμοκρασίας** : Μεταξύ 10 και 32°C.
- **Κινητική της αλκοολικής ζύμωσης** : Όλες οι δοκιμές που πραγματοποιήθηκαν έδειξαν γρήγορη έναρξη, κανονική και πλήρη φάση ζύμωσης. Σε ότι αφορά τη διενέργεια της αλκοολικής ζύμωσης παρουσιάζει ανθεκτικότητα σε χαμηλές τιμές pH (έως 2,8-2,9) και σε υψηλές τιμές θειώδη ανυδρίτη. Στις περιπτώσεις επανεμβολιασμού η τιμή του pH δεν πρέπει να είναι χαμηλότερη από 2,90.

ΟΙΝΟΛΟΓΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ

- **Απόδοση**: Ζυμώνει 16,8gr/Lt για παραγωγή 1%v/v αιθυλικής αλκοόλης.
- **Παραγωγή θειώδη ανυδρίτη** : καθόλου σε συνθετικό περιβάλλον.
- **Παραγωγή υδροθείου** : καθόλου.
- **Παραγωγή αφρού** : αρκετά μικρή.
- **Παραγωγή πτητικής οξύτητας** : αρκετά μικρή, 0,20 με 0,25gr H₂SO₄ /Lt.

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Εμβολιασμός των οίνων.

Ενυδατώστε τους ξηρούς ζυμομύκητες σε δεκαπλάσιο όγκο χλιαρού νερού θερμοκρασίας 35-37°C. Ανακατεύστε και στη συνέχεια αφήστε να ενυδατωθούν για 15 με 20 λεπτά. Εγκλιματίστε το εμβόλιο στη θερμοκρασία του γλεύκους προσθέτοντας σταδιακά ίση ποσότητα μούστου: **όμως** κάθε φορά η διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ του εμβολίου και του προστιθέμενου γλεύκους δεν πρέπει να ξεπερνά τους 10°C.

Εισάγετε το εμβόλιο στη δεξαμενή με τη βοήθεια ανακύκλωσης.

Η διάρκεια προετοιμασία και χρήσης του εμβολίου δεν πρέπει να ξεπερνά τα 45 λεπτά.

Εμβολιασμός των οίνων βάσης και οίνων σε χαμηλή θερμοκρασία ή οίνων με υψηλή περιεκτικότητα θειώδους ανυδρίτη.

Ενυδατώστε τους ξηρούς ζυμομύκητες σε δεκαπλάσιο όγκο χλιαρού νερού θερμοκρασίας 35-37°C. Ανακατεύστε και στη συνέχεια αφήστε να ενυδατωθούν για 15 με 20 λεπτά. Εισάγετε το εμβόλιο σε δεκαπλάσιο ή εικοσαπλάσιο όγκο γλεύκους και αφήστε να εξελιχθεί η ζύμωση για 6 ως 12 ώρες. Εισάγετε το εν πλήρη ζύμώσει εμβόλιο από την κορυφή της δεξαμενής.

Εμβολιασμός των οίνων βάσης (Μέθοδος Champenoise).

Στην περίπτωση του εμβολιασμού οίνων βάσης για την παραγωγή αφρωδών οίνων με την παραδοσιακή μέθοδο (*Μέθοδος Champenoise*) είναι απαραίτητος ο εγκλιματισμός των σακχαρομυκήτων κάθε φορά στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του οίνου (αλκοολικός βαθμός, pH κ.α) και απαιτείται η συνδρομή του οινολόγου σας.



ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ

ΛΟΣΟΛΟΓΙΑ

- 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.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- (1) A. MARTIN, L. ACHDDOU, C. GERLAND, N. SIECZKOWSKI, D. LEBOEUF. Rapports internes d'expérimentations menées de 1996 à 2006, en fermentation alcoolique et en prise de mousse dans le cadre de l'élaboration de vins de Champagne.
- (2) A. MARTIN, N. SIECZKOWSKI. Rapport interne d'expérimentations menées en vue de la caractérisation du comportement de VITILEVURE QUARTZ en reprise de fermentation alcoolique.

- 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 άδειά μας.



ΑΜΠΕΛΟΟΙΝΙΚΗ