



Technovin Καρδάτου
Οινοποιητικός εξοπλισμός & αναλώσιμα
Τηλ. 22960 28416
technovi@otenet.gr
www.technovin.gr
Fax 22960 28110
39ο χλμ. Ν.Ε.Ο. Αθηνών - Κορίνθου
19100 Μέγαρα, Αττική

Enologica Vason (Vason Group)

ZYMEΣ

EPERNAY 2

ΠΡΟΪΟΝ

Επιλεγμένη ζύμη για χρήση στην οινοποίηση, με υψηλό ποσοστό ενεργών κυττάρων (τουλάχιστον 20 δισεκατομμύρια ανά γραμμάριο προϊόντος).

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Η ζύμη EPERNAY 2 είναι ένα επιλεγμένο στέλεχος *Saccharomyces cerevisiae*, το οποίο χαρακτηρίζεται από τον κρυόφιλο χαρακτήρα, την υψηλή αντοχή στο SO₂ και την ελάχιστη αφριστική του ικανότητα. Εξαιρετικό ενδιαφέρον παρουσιάζει η ελάχιστη παραγωγή ανεπιθύμητων προϊόντων της αλκοολικής ζύμωσης όπως : ακεταλδεϋδη, οξικό οξύ, πυροστυφυλικό οξύ και ανώτερες αλκοόλες. Επίσης η EPERNAY 2 αναδεικνύει το ποικιλιακό αρωματικό δυναμικό.

ΧΡΗΣΕΙΣ

Η EPERNAY 2 προτείνεται για λευκή και ροζέ οινοποίηση όταν υπάρχει η δυνατότητα ελέγχου της θερμοκρασίας ζύμωσης, καθώς η εξαιρετική ζυμωτική της δραστηριότητα θα ολοκληρώσει ομαλά την αλκοολική ζύμωση μέχρι την πλήρη κατανάλωση των σακχάρων. Ο αρωματικός χαρακτήρας των οίνων που έχουν παραχθεί με την EPERNAY 2 είναι «φρέσκος» και φρουτώδης, ενώ βρίσκει επίσης εφαρμογή στη ερυθρή οινοποίηση για την παραγωγή φρέσκων και αρωματικών οίνων.

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διαλύουμε την απαιτούμενη ποσότητα ζύμης σε δεκαπλάσια ποσότητα νερού (40°C), το οποίο πρέπει να περιέχει 5-10% σάκχαρα, και έπειτα από μισή ώρα ανακατεύουμε και προσθέτουμε σταδιακά μούστο

φιλτραρισμένο και θειωμένο, προσέχοντας να μη μειώνουμε τη θερμοκρασία του εμβολίου απότομα και γρήγορα.

Προκειμένου να διευκολυνθεί ο πολλαπλασιασμός των ζυμομυκήτων, το υπόστρωμα πρέπει να περιέχει 5% σάκχαρα, ενώ σε αυτό το στάδιο ένας προσεκτικός αερισμός βοηθάει στην καλύτερη ανάπτυξη και πολλαπλασιασμό των ζυμών. Συνιστάται η προσθήκη αμμωνιακών αλάτων (30 gr/hl) και θειαμίνης (60 mg/hl), συστατικά τα οποία περιέχει ο ενεργοποιητής ζύμωσης V ACTIV PREMIUM®.

Οι ενυδατωμένες ζύμες είναι τώρα στην ενεργή φάση ζύμωσης και μπορούν πλέον να ενσωματωθούν στον προς ζύμωση μούστο. Συνιστάται να προσθέσετε σταδιακά το μούστο στη μάζα της ενεργοποιημένης ζύμης, που υπάρχει ήδη στον πυθμένα της δεξαμενής ζύμωσης.

Για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με τη διαχείριση των θρεπτικών ουσιών και τη βελτιστοποίηση της χρήσης της ζύμης, καθώς και για την διαδικασία ενυδάτωσης των ζυμών, επικοινωνήστε με την τεχνική μας υποστήριξη και συμβουλευτείτε τα έντυπα με τις επίσημες διαδικασίες

ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ

10-20 gr/hl στην λευκή οινοποίηση.

10-25 gr/hl στην ερυθρή οινοποίηση.

30-50 gr/hl σε διακοπές ζύμωσης.

15-30 gr/hl στην επαναζύμωση

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Το προϊόν είναι αεροστεγώς συσκευασμένο σε σακουλάκια από πλαστικοποιημένο χαρτόνι των 500 γρ., προστατευμένα με περίβλημα από χαρτόνι.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Διατηρήστε σε δροσερό και στεγνό μέρος.

Υπό αυτές τις συνθήκες διατηρεί τις ιδιότητές του μέχρι την ημερομηνία λήξης που αναφέρεται στην ετικέτα.

Κλείστε προσεκτικά τις ανοικτές συσκευασίες και καταναλώστε το προϊόν το συντομότερο δυνατόν.

ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ

Το προϊόν ταξινομείται ως μη επικίνδυνο.