



Technovin Καρδάτου  
Οινοποιητικός εξοπλισμός & αναλώσιμα  
Τηλ. 22960 28416  
[technovi@otenet.gr](mailto:technovi@otenet.gr)  
[www.technovin.gr](http://www.technovin.gr)  
Fax 22960 28110  
39ο χλμ. Ν.Ε.Ο. Αθηνών - Κορίνθου  
19100 Μέγαρα, Αττική

Enologica Vason (Vason Group)

ZYMEΣ

**PREMIUM CHARDONNAY**

ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΤΟ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΟ SAN MICHELE ALL'ADIGE

ΠΡΟΪΟΝ

Ζύμη επιλεγμένη για χρήση στην οινοποίηση με υψηλό ποσοστό ενεργών κυττάρων (τουλάχιστον 20 δισεκατομμύρια ανά γραμμάριο προϊόντος).

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το PREMIUM® CHARDONNAY είναι ένα στέλεχος κατάλληλο για την παραγωγή λευκών οίνων ποιότητας. Η επιλογή έγινε με βάση την υψηλή ικανότητα ζύμωσης και επαναζύμωσης, καθώς επίσης και την ικανότητα, παρουσία κατάλληλου συστατικού αμινοξέος, παραγωγής 2 (ή β) -phenyl - ethanol. Επιπλέον η ζύμη παρουσιάζει άριστη αντίσταση στο οινόπνευμα, στις χαμηλές θερμοκρασίες, στο διοξείδιο του θείου, ενώ παρουσιάζει μια ελαφριά δράση αποικοδόμησης του μηλικού οξέος.

ΧΡΗΣΕΙΣ

Λαμβάνοντας υπόψη τα χαρακτηριστικά του, το PREMIUM® CHARDONNAY συνιστάται ιδιαίτερα για τις πρωτογενείς ζυμώσεις και αναζυμώσεις των οίνων Chardonnay, σε όλες τις περιπτώσεις όπου είναι επιθυμητή η έμφαση στα ποικιλιακά πρωτογενή χαρακτηριστικά, υποστηρίζοντας έτσι το τυπικό άρωμα της ποικιλίας. Οι δοκιμές που έγιναν στο Ινστιτούτο San Michele all'Adige έδειξαν πως οι οίνοι που παράγονται με το PREMIUM® CHARDONNAY προτιμώνται για την ένταση των αρωμάτων, τη διάρκεια και την αρμονία.

## ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διαλύουμε την απαιτούμενη ποσότητα ζύμης σε δεκαπλάσια ποσότητα νερού (40°C), το οποίο πρέπει να περιέχει 1-2% 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 δεν πρέπει να περιέχει παραπάνω από το 2% 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 στη λευκή και ροζέ οινοποίηση.

20-30 gr/hl στις επαναζυμώσεις.

## ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

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

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Διατηρήστε το προϊόν 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.