



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

PREMIUM SUPERTUSCAN

ΠΡΟΪΟΝ

Επιλεγμένη ζύμη για χρήση στην οινοποίηση, με υψηλό ποσοστό ενεργών κυττάρων (ελάχιστο 20 δισεκατομμύρια ανά γραμμάριο προϊόντος), από αμπελώνες στην περιοχή Siena της Ιταλίας. Το στέλεχος αυτό είναι ταξινομημένο ως *Saccharomyces cerevisiae*, σύμφωνα με την παλιά ταξινόμηση του Lodder από το 1970.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Η PREMIUM SUPERTUSCAN είναι μια ζύμη ιδανική για την παραγωγή ερυθρών οίνων με πλούσιο και γεμάτο σώμα, οι οποίοι προορίζονται για ωρίμανση σε δρύινα βαρέλια. Κατά τον εμβολιασμό η κινητική των ζυμών είναι ταχύτατη και η PREMIUM SUPERTUSCAN επικρατεί της εσωτερικής (ιθαγενούς) ζυμοχλωρίδας, ενώ η αλκοολική ζύμωση είναι σταθερή με πολύ μικρή παραγωγή αφρού.

Εξαιτίας της μικρής παραγωγής θεικών ενώσεων τα αναγωγικά φαινόμενα τα οποία θα μπορούσαν να αλληλεπιδράσουν με τα τυπικά αρώματα της ποικιλίας είναι αμελητέα. Τέλος, η PREMIUM SUPERTUSCAN παράγει σημαντικές ποσότητες γλυκερίνης ενώ η προσρόφηση φαινολικών συστατικών είναι αμελητέα και συνεπώς επιτρέπει μια μακρά παραμονή του κρασιού πάνω στις λεπτές λάσπες.

ΧΡΗΣΕΙΣ

Η PREMIUM SUPERTUSCAN είναι ένα στέλεχος κατάλληλο για την παραγωγή εξαιρετικών «γεμάτων» μακράς παλαιώσης ερυθρών οίνων, στους οποίους είναι επιθυμητή η μηλογαλακτική ζύμωση και οι οποίοι θα αποκτήσουν το μέγιστο της έκφρασής τους μετά από μεγάλη περίοδο ωρίμανσης σε δρύινα βαρέλια. Αυτά τα χαρακτηριστικά καθιστούν την PREMIUM SUPERTUSCAN ένα στέλεχος ιδανικό για τη ζύμωση γλευκών, τα οποία θα δώσουν αρμονικά κρασιά υψηλής δομής και με υψηλή περιεκτικότητα σε αιθανόλη.

Έρευνες οι οποίες έχουν γίνει σε συνεργασία με το πανεπιστήμιο της Βερόνα έχουν δείξει τη συμβατότητα της PREMIUM SUPERTUSCAN με τα μηλογαλακτικά βακτήρια Amar04®. Η αλκοολική ζύμωση με την PREMIUM SUPERTUSCAN δημιουργεί το ιδανικό περιβάλλον για τη βέλτιστη λειτουργία των βακτηρίων με σκοπό μία ομαλή και χωρίς προβλήματα μηλογαλακτική ζύμωση.

Για τη χρήση του PREMIUM SUPERTUSCAN, τηρήστε τους σχετικούς ισχύοντες κανονισμούς.

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, στην ερυθρή οινοποίηση.

ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Το προϊόν είναι αεροστεγώς συσκευασμένο σε σακούλακια 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.