



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

**EVY WHITE**

ΠΡΟΪΟΝ

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

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Η ζύμη EVY WHITE είναι ένα επιλεγμένο «αρωματικό» στέλεχος *Saccharomyces cerevisiae*, το οποίο χαρακτηρίζεται από τη μεταβολική του δραστηριότητα να παράγει εστέρες και άλλα αρωματικά προϊόντα της αλκοολικής ζύμωσης. Επίσης, παρουσία των κατάλληλων αμινοξέων στο γλεύκος παράγει σε σημαντική συγκέντρωση β-phenyl-ethanol. Το αρωματικό προφίλ της EVY WHITE παρουσιάζει ιδιαίτερο ενδιαφέρον και είναι κατάλληλο για ποικιλίες «ουδέτερες» αρωματικά ή/και με χαμηλό αρωματικό δυναμικό, το οποίο μπορεί να αυξήσει και να δώσει πολύ σημαντικά αποτελέσματα. Τέλος, η EVY WHITE παρουσιάζει αρκετά καλή ανθεκτικότητα στην αλκοόλη, στο διοξείδιο του θείου και στις χαμηλές θερμοκρασίες ζύμωσης, ενώ και η ικανότητα αφρισμού είναι αμελητέα.

ΧΡΗΣΕΙΣ

Η EVY WHITE είναι ένα στέλεχος το οποίο μπορεί να χρησιμοποιηθεί στις περιπτώσεις κατά τις οποίες θέλουμε να επιτείνουμε το αρωματικό δυναμικό της ποικιλίας και κυρίως σε περιπτώσεις λευκών και ροζέ οινοποιήσεων, ενώ είναι κατάλληλη για την παραγωγή «φρέσκων» και αρωματικών ερυθρών καθώς και αφρωδών οίνων.

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

#### ΔΟΣΕΙΣ

10-20 gr/hl, στην λευκή οινοποίηση

10-25 gr/hl, λίτρα, στην ερυθρή οινοποίηση.

15-30 gr/hl, στην επαναζύμωση.

#### ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ

Το προϊόν είναι αεροστεγώς συσκευασμένο σε σακκους των 15 kg .

#### 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