



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 FRUCTO

ΠΡΟΪΟΝ

Επιλεγμένη ζύμη για χρήση στην οινοποίηση, με υψηλό ποσοστό ενεργών κυττάρων (ελάχιστο 20 δισεκατομμύρια ανά γραμμάριο προϊόντος). Γένος ταξινομημένο ως ζυμομύκητας (*Saccharomyces bayanus*), σύμφωνα με την παλιά ταξινόμηση του Lodder από το 1970.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Η PREMIUM FRUCTO είναι ένα στέλεχος *Saccharomyces bayanus* του οποίου τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά είναι η υψηλή ανθεκτικότητα στην αιθανόλη, στο διοξείδιο του θείου, στα διαφορετικά επίπεδα pH και θερμοκρασίας ζύμωσης. Επιπλέον έχει την ικανότητα να αποικοδομεί τη φρουκτόζη καλύτερα από κάθε άλλο στέλεχος ζυμομύκητα το οποίο χρησιμοποιείται στην οινοποίηση.

Είναι γνωστό ότι στην περίπτωση των σταματημένων (κολλημένων) ζυμώσεων από τα υπολειμματικά σάκχαρα, η φρουκτόζη αποτελεί το μεγαλύτερο μέρος αυτών και με μεγάλη δυσκολία αφομοιώνεται από τις ζύμες. Γι' αυτό το λόγο η PREMIUM FRUCTO έχει μελετηθεί και ερευνηθεί από την Enologica VASON σε συνεργασία με το ENSAM του Montpellier.

ΧΡΗΣΕΙΣ

Εξαιτίας των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της η PREMIUM FRUCTO είναι το ιδανικό στέλεχος για τον επανεμβολιασμό ζυμώσεων οι οποίες έχουν υποστεί διακοπή ή για να εμποδίσει το σταμάτημα της ζύμωσης κατά την παραγωγή οίνων με υψηλή περιεκτικότητα σε αιθανόλη. Η χρήση της PREMIUM FRUCTO ως δεύτερης ζύμης σε διαδοχική ζύμωση (sequential fermentation) δίνει εξαιρετικά αποτελέσματα κάτω και από τις πιο αντίξοες συνθήκες.

ΤΡΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ

Διαλύουμε την απαιτούμενη ποσότητα ζύμης σε δεκαπλάσια ποσότητα νερού (40°C), το οποίο πρέπει να περιέχει 1-2% σάκχαρο, 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% σάκχαρο, 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

50-100 gr/hL, στις διακοπές ζύμωσης.

20-30 gr/hL, στην περίπτωση οινοποίησης γλυκών κρασιών ή κρασιών υψηλού αλκοολικού τίτλου.

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.