



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 ROUGE 30R

ΠΡΟΪΟΝ

Επιλεγμένη ζύμη για χρήση στην οινοποίηση, με υψηλό ποσοστό ενεργών κυττάρων (ελάχιστο 20 δισεκατομμύρια ανά γραμμάριο προϊόντος), η οποία απομονώθηκε από αμπελώνες στην περιοχή του Bordeaux, κατάλληλη για την παραγωγή υψηλής ποιότητας ερυθρών οίνων με μέτριο έως μεγάλο δυναμικό παλαιώσης (Merlot, Sirah, Sangiovese, Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Nebbiolo, Teroldego και Barbera).

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Η κινητική ζύμωσης της PREMIUM ROUGE 30R είναι πολύ γρήγορη τις πρώτες 24-36 ώρες μετά τον εμβολιασμό, ενώ η μετέπειτα αλκοολική ζύμωση εξελίσσεται ομαλά και με σταθερό ρυθμό. Το μεγάλο εύρος της θερμοκρασίας στο οποία μπορεί να εξελιχθεί η αλκοολική ζύμωση εξασφαλίζει άριστα αποτελέσματα ακόμα και σε οινοποιήσεις χωρίς δυνατότητα ελέγχου της θερμοκρασίας. Εξαιτίας της μικρής παραγωγής θεικών ενώσεων τα αναγωγικά φαινόμενα τα οποία θα μπορούσαν να αλληλεπιδράσουν με τα τυπικά αρώματα της ποικιλίας είναι αμελητέα. Η ικανότητα αφρισμού είναι περιορισμένη, η ανθεκτικότητα στην αιθανόλη υψηλή, όπως επίσης και η σχέση σακχάρων/αλκοόλης.

ΧΡΗΣΕΙΣ

Όπως αναφέρθηκε, η PREMIUM ROUGE 30R συνιστάται ιδιαίτερα για την παραγωγή ερυθρών οίνων μεγάλης παλαιώσης. Η παραγωγή γλυκερίνης και η μερική αποικοδόμηση του μηλικού οξέος είναι στοιχεία ποιότητας για τους παραγόμενους οίνους. Η κινητική ζύμωσης της PREMIUM ROUGE 30R

βελτιώνει την εκχύλιση του χρώματος και έχει ως αποτέλεσμα έναν υψηλότερο δείκτη πολυφαινολών και μεγαλύτερη χρωματική ένταση στο τελικό προϊόν.

Η προσθήκη ταννινών (COLORSTAB ή PREMIUM COLOR) στη σταφυλομάζα αμέσως μετά την παραλαβή ευνοεί σημαντικά τη σταθεροποίηση του χρώματος.

#### 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

10-20 gr/hl, στην ερυθρή οινοποίηση.

#### 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.