



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 Μέγαρο, Αττική

Enologica Vason (Vason Group)

ZYMEΣ

PREMIUM ZINFANDEL

ΠΡΟΪΟΝ

Επιλεγμένη ζύμη για χρήση στην οινοποίηση, με υψηλό ποσοστό ενεργών κυττάρων (τουλάχιστον 20 δισεκατομμύρια ανά γραμμάριο προϊόντος), επιλεγμένη στο Salento από τον οίνο Primitivo di Manduria.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Η PREMIUM[®] ZINFANDEL παρουσιάζει μια ταχύτατη κινητική ζύμωσης τις πρώτες 24-36 ώρες, όπου και επικρατεί γρήγορα της εσωτερικής (ιθαγενούς) ζυμογλωρίδας του μούστου, δίνοντας έτσι τη δυνατότητα για μια σταθερή και ομαλή πορεία και διεξαγωγή της αλκοολικής ζύμωσης.

Είναι σε θέση να εκτελέσει μια «καθαρή» και κανονική ζύμωση ακόμα και σε υψηλές θερμοκρασίες, εξασφαλίζοντας έτσι καλά αποτελέσματα ακόμα και σε οινοποιήσεις χωρίς τη δυνατότητα ρύθμισης της θερμοκρασίας.

Η PREMIUM[®] ZINFANDEL δεν εκδηλώνει την τάση παραγωγής θειωδών αλάτων, τα οποία μπορούν να αλληλεπιδράσουν με τα αρωματικά χαρακτηριστικά της ποικιλίας και να αλλάξουν τα «πρωτογενή» αρώματα της ποικιλίας, παράγει πολύ περιορισμένες ποσότητες πτητικής οξύτητας, ενώ η ανθεκτικότητα στις υψηλές συγκεντρώσεις αιθανόλης είναι άριστη.

Αυτά τα χαρακτηριστικά της PREMIUM[®] ZINFANDEL την καθιστούν ιδανική για τη ζύμωση γλευκών πλούσια σε σάκχαρα, περιορίζοντας έτσι τον κίνδυνο διακοπών της ζύμωσης.

ΧΡΗΣΕΙΣ

Το PREMIUM[®] ZINFANDEL είναι ένα γένος ζυμομυκήτων που συνιστάται ιδιαίτερα για την παραγωγή ερυθρών οίνων μεγάλης παλαιώσης με μεγάλο σώμα και δομή.

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 οينوποίηση.

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.