



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

VP5

ΠΡΟΪΟΝ

Ζυμομόκητας για χρήση στην οινοποίηση, με υψηλό ποσοστό ενεργών κυττάρων (ελάχιστο 20 δισεκατομμύρια ανά γραμμάριο προϊόντος), επιλεγμένο στέλεχος από το Veneto Agricoltura (Regional Company for the Agricultural, Forestry and Agrofoods sectors) στην ζώνη της Valpolicella. Το στέλεχος αυτό είναι ταξινομημένο ως *Saccharomyces cerevisiae*, σύμφωνα με την ταξινόμηση του Lodder από το 1970.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Το VP5 επιλεχθηκε στα πλαίσια ενός ερευνητικού προγράμματος το οποίο ξεκίνησε το 1998 και περιελάμβανε την απομόνωση και το χαρακτηρισμό περίπου 908 διαφορετικών στελεχών από την οινοπαραγωγική ζώνη D.O.C. (Ο.Π.Α.Π.) της Valpolicella. Η επιλογή του συγκεκριμένου στελέχους βασίστηκε πρώτα σε εργαστηριακές δοκιμές και έπειτα σε οινοποιήσεις οι οποίες έγιναν υπό την επίβλεψη του Experimental Centre for the Viticulture στη Βερόνα, κατά τους τρύγους 1999,2000,2001. Ο οργανοληπτικός χαρακτήρας των οίνων που οινοποιήθηκαν με το στέλεχος VP5 είχε ξεκάθαρα, ευδιάκριτα και με ένταση, αρώματα φρούτων (κυρίως βατόμουρο, κεράσι) και συνεπώς το VP5 είναι κατάλληλο για την παραγωγή ερυθρών οίνων, στους οποίους το ζητούμενο είναι ο φρέσκος και κυρίως ο φρουτώδης αρωματικός χαρακτήρας.

Η παρακολούθηση της ζυμωτικής ικανότητας του στελέχους, η οποία έγινε με μοριακές μεθόδους, έδειξε την γρήγορη επικράτηση του VP5 επί της ιθαγενούς χλωρίδας του γλεύκους, έως την ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης.

ΧΡΗΣΕΙΣ

Το στέλεχος VP5 συνιστάται ιδιαίτερα για την παραγωγή ερυθρών οίνων όπου θέλουμε να έχουμε έναν φρουτώδη αρωματικό χαρακτήρα, ενώ φυσικά συνιστάται και για τη παραγωγή ροζέ και λευκών οίνων.

Για τη χρήση του VP5 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 λευκή, ροζέ και 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.