



Σειρά
VIW[®]
VERY IMPORTANT WINE

Η σειρά VIW[®] είναι σχεδιασμένη για να προσφέρει προϊόντα άριστης ποιότητας σε δημοφιλή premiums. Με τη σειρά VIW δίνουμε την κατάλληλη αξία στο πολύ σημαντικό σας κρασί.

ENOLOGICA
VASON[®]

VIW Ζύμες

VIW® SMART - *Saccharomyces cerevisiae*

Ιδανικό για την παραγωγή ανθικών και φρουτωδών κρασιών με καθαρές ζυμώσεις που διεξάγονται στους 16-20 °C. Διαθέτει εξαιρετική κινητική ζύμωσης και αλκοολική καθαρότητα σε βαθμό που υποστηρίζει συνεχείς σύνθετες ανθικές και λευκές φρουτώδεις νότες.
- Εξαιρετική αντοχή στο διοξείδιο του θείου.



ALLERGEN
FREE



0,5 kg



10 - 20 g/hL

VIW® FRESH - *Saccharomyces cerevisiae*

Ιδανικό στέλεχος για την παραγωγή κρασιών με καθαρές ζυμώσεις που διεξάγονται στους 13-20 °C. Ενισχύει την αρωματική ποιότητα των κρασιών με ανθικές, φρέσκες και γλυκές νότες. Υποστηρίζει το σώμα και την αίσθηση στόματος, ειδικά όταν το κρασί παραμένει με τις λάσπες (sur lies).
- Ανθεκτικό στέλεχος στην αλκοόλη, τις χαμηλές θερμοκρασίες (13 °C) και το διοξείδιο του θείου.



ALLERGEN
FREE



0,5 kg



10 - 20 g/hL

VIW® FRUITY - *Saccharomyces cerevisiae*

Στέλεχος ιδανικό για φρέσκα κόκκινα κρασιά, με έντονο χαρακτήρα κόκκινων φρούτων, με πικάντικες νότες.
- Προτείνεται για κρασιά που απαιτούν φρεσκάδα και έκφραση.
- Ανθεκτικό στέλεχος στην αλκοόλη και το διοξείδιο του θείου.



ALLERGEN
FREE



0,5 kg



10 - 20 g/hL

VIW® CLEVER - *Saccharomyces cerevisiae*

Το ιδανικό στέλεχος για την παραγωγή εκλεπτυσμένων και κομψών ερυθρών κρασιών, υποστηρίζει τα αρωματικά στοιχεία με γλυκές και ανθεκτικές σύνθετες νότες. Ιδανικό για τη βελτίωση της αρωματικής πολυπλοκότητας.
- Αξιοσημείωτη και μακρά αρωματική αίσθηση.
- Ανθεκτικό στέλεχος στην αλκοόλη, τις χαμηλές θερμοκρασίες και το διοξείδιο του θείου



ALLERGEN
FREE



0,5 kg



10 - 20 g/hL

VIW® SUPERTHIOL - *Saccharomyces cerevisiae*

Ιδανικό στέλεχος ζύμης για την παραγωγή φρέσκων, αλλά κομψών κρασιών, ειδικά για την ενίσχυση των θειολικών νότων και της εξαιρετικής ανθικής έκφρασης.
- Συνιστάται για τη βελτίωση του αρωματικού χαρακτήρα, κρασιών με δυναμικό.
- Ιδανικό στέλεχος για την παραγωγή κρασιών με θειολικό χαρακτήρα, κρασιών με ανθική έκφραση.
- Καλή κινητική ζύμωσης ακόμη και σε χαμηλές θερμοκρασίες.

ALLERGEN
FREE



0,5 - 10 kg



10 - 20 g/hL

VIW Ζύμες

VIW® BUBBLES - *Saccharomyces cerevisiae*

Ιδανικό στέλεχος ζύμης για την παραγωγή αφρωδών οίνων και ζυμώσεων με μοντέρνα, φρέσκια και φρουτώδη οργανοληπτική εκτίμηση.

- Συνιστάται για την παραγωγή αφρωδών οίνων με φρέσκες και καθαρές φρουτώδεις νότες, καθώς και καλή, επίμονη γεύση.
- Ιδανικό για μοντέρνα, καθαρά αρωματικά προφίλ.
- Εξαιρετική αντοχή στο αλκοόλ, το διοξείδιο του θείου και την οσμωτική πίεση.

VIW® SUPERAGE - *Saccharomyces cerevisiae*

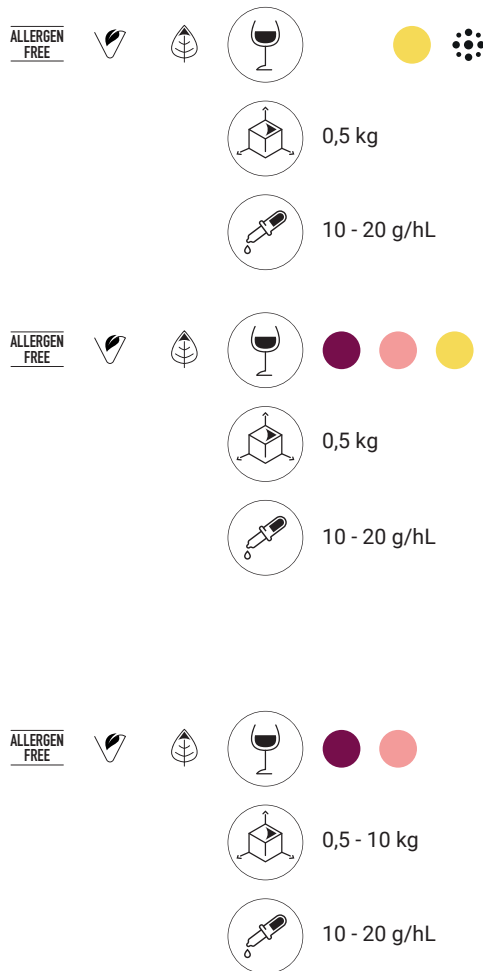
Ιδανικό για την παρασκευή κρασιών εξαιρετικής ποιότητας, απαλότητας και ζωντανού αρωματικού βάθους. Ενισχύει με ιδιαίτερο τρόπο μια εξαιρετική απαλότητα στον ουρανίσκο, ιδιαίτερα όταν το κρασί παραμείνει πάνω στις λεπτές λάσπες (sur lies).

- Δημιουργεί ένα πολύ σταθερό σύστημα οξειδοαναγωγής και συμβάλλει στη διαρκή φρεσκάδα και στη μέγιστη διατήρηση των αρωμάτων, με την πάροδο του χρόνου.
- Καθαρές ζυμώσεις, που διεξάγονται σε εύρος θερμοκρασίας από 14 έως 28 °C.
- Συνιστάται για όλες τις πρωτογενείς ζυμώσεις για την επίτευξη φρουτωδών οίνων με γλυκές και φρέσκες νότες.

VIW® SUPERCERRY - *Saccharomyces cerevisiae*

Στέλεχος ζύμης που συνιστάται για την παραγωγή ερυθρών οίνων με έντονο φρουτώδη χαρακτήρα, σχεδιασμένο για να ενισχύσει την έκφραση δευτερογενών αρωμάτων. Είναι επίσης κατάλληλο για φρέσκα κρασιά, συμβάλλοντας σε ένα πιο σύνθετο άρωμα με νότες μικρών κόκινων φρούτων (κυρίως κερασιού).

- Πλούσια φρουτώδης έκφραση, που συμπληρώνεται από μια πλήρη, ολοκληρωμένη πολυπλοκότητα αρωμάτων.
- Καλή αντοχή στην αλκοόλη.
- Χαμηλή απορρόφηση ανθοκυανών και καλή παραγωγή πολυσακχαριτών.



Προϊόν	VIW® Smart	VIW® Fresh	VIW® Fruity	VIW® Clever	VIW® Superthiol	VIW® Bubbles	VIW® Superage	VIW® Supercerry
Στέλεχος	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>Saccharomyces bayanus</i>	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>	<i>Saccharomyces cerevisiae</i>
Αντοχή στην EtOH (% vol.)	15	14,5	15,5	15	16,5	17	17	15,5
Απόδοση αλκοόλης (% vol./g of sugar)	0,058	0,059	0,058	0,059	0,059	0,059	0,059	0,059
Βέλτιστη T (°C)	16-20	13-20	18-24	14-24	10-18	15-25	14-28	14-28
Παραγωγή SO ₂	Χαμηλή	Χαμηλή	Χαμηλή	Χαμηλή	Χαμηλή	Χαμηλή	Χαμηλή	Μεσαία Χαμηλή
Αποικοδόμηση μηλικού (-%)	20	30-35	25	35-40	10-20	10-20	25-30	20
Παραγωγή γλυκερόλης	Μεσαία	Υψηλή	Μεσαία	Υψηλή	Μεσαία	Μεσαία	Μεσαία/Υψηλή	Υψηλή
Αρωματικός χαρακτήρας	Φρεσκάδα	Γλυκιά πολυπλοκότητα	Άμεση κατανάλωση	Πολυπλοκότητα	Θειολικός	Φρέσκος	Φρέσκος/Φρουτώδης	Κόκκινα φρούτα
Απορρόφηση ανθοκυανών	N.A.	N.A.	Χαμηλή	Χαμηλή	Χαμηλή	N.A.	Χαμηλή	Χαμηλή

VIW Ζύμες

VIW® DIRECT

Ζύμες άμεσου εμβολιασμού

Οι ζύμες της σειράς VIW®, όταν χρησιμοποιούνται με το X-PRO® VERVE, μπορούν να εμβολιαστούν απευθείας στο γλεύκος χωρίς την παραδοσιακή ενυδάτωση. Ο άμεσος εμβολιασμός είναι εφικτός με προσθήκη 20g/hL X-PRO® VERVE.



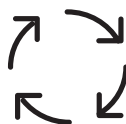
Γλεύκος σε θερμοκρασία μεταξύ 15 και 20°C



20 g/hL
VIW® Ενεργή
Ξηρή Μαγιά



20 g/hL
X-PRO® VERVE



Ανακατέψτε καλά το μείγμα.



Αλκοολική ζύμωση

Όσον αφορά το VIW® BUBBLES: ο άμεσος εμβολιασμός δεν είναι δυνατός εάν χρησιμοποιηθεί για επαναζύμωση.

VIW Σταθεροποιητές και Συντηρητικά

VIW® SAFE

Πολυλειτουργικό σκεύασμα ικανό να παρέχει μικροβιολογική σταθερότητα στο κρασί χάρη στην ανασταλτική δράση του φουμαρικού οξέος επί των γαλακτικών βακτηρίων, χάρη στη μυκοστατική δράση του σορβικού καλίου, ενώ το περιεχόμενο διοξείδιο του θείου, προσδίδει επιπλέον και αντιοξειδωτική δράση.

- Πρόληψη αλλοιώσεων από ζύμες γενικά.
- Πρόληψη αλλοιώσεων από βακτήρια γενικά.
- Καλύτερη διατήρηση των χαρακτηριστικών των κρασιών με την πάροδο του χρόνου.



1kg



20 - 90 g/hL

VIW GOLD

Επιλεγμένη αδρανοποιημένη ζύμη (IDY), ιδιαίτερα πλούσια σε φυσικούς πολυσακχαρίτες. Η προσθήκη VIW® GOLD κατά την παλαίωση συμβάλλει θετικά κατά την επαφή με τις λεπτές οινολάσπες και ενισχύει τις οργανοληπτικές ιδιότητες των κρασιών.

- Για ερυθρά κρασιά: μειώνει τις φυτικές νότες, βελτίωση όγκου και δομής.
- Για λευκά κρασιά: βελτιώνει επίσης την αρωματική καθαρότητα.

ALLERGEN FREE



0,5 kg



5 - 20 g/hL white
5 - 20 g/hL rosé
5 - 30 g/hL red

Υπόμνημα συμβόλων



Προϊόν κατάλληλο για παραγωγή Kosher



Vegan προϊόν



Προϊόν κατάλληλο για βιολογική παραγωγή

ALLERGEN FREE

Χωρίς αλλεργιογόνα

ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ: www.vason.com

VIW Non-Saccharomyces Ζύμες

VIW® SHIELD TD

Η *Torulaspora delbruecki* είναι ένα επιλεγμένο *Non-Saccharomyces* στέλεχος ζυμομύκητα για οινολογική χρήση. Διεκπεραιώνει άριστα μια ομαλή αλκοολική ζύμωση σε θερμοκρασιακό εύρος 15 - 25 °C, μέχρι το όριο των 9% vol. αιθυλικής αλκοόλης. Έχει την ικανότητα να κυριαρχεί έναντι της ιθαγενούς (άγριας) χλωρίδας, κατά τα πρώτα στάδια της αλκοολικής ζύμωσης.

- Εξαιρετικό στέλεχος, τόσο για την βιοπροστασία, όσο και για χρήση στα πρώτα στάδια της αλκοολικής ζύμωσης.
- Κατάλληλο για να καλύψει ανεπιθύμητες οσμές και πράσινες νότες, πιθανώς προερχόμενες κατά την προζυμωτική κρυσταλλοποίηση.



VIW® SHIELD LT

Επιλεγμένο *Non-Saccharomyces* (*Lachancea thermotolerans*) στέλεχος ζυμομύκητα για οινολογική χρήση, το οποίο έχει την ικανότητα να κυριαρχεί έναντι της ιθαγενούς (άγριας) χλωρίδας, κατά τα πρώτα στάδια της αλκοολικής ζύμωσης. Διεκπεραιώνει άριστα μια ομαλή αλκοολική ζύμωση, σε θερμοκρασιακό εύρος 15 - 25 °C, μέχρι το όριο των 10% vol. αιθυλικής αλκοόλης.

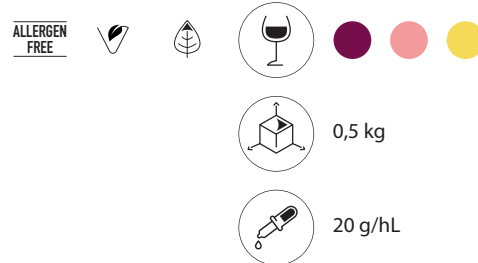
- Εξαιρετικό στέλεχος για βιοπροστασία (bioprotection).
- Συνιστάται η χρήση του στην αρχή και για τα πρώτα στάδια της αλκοολικής ζύμωσης.
- Παράγει γαλακτικό οξύ το οποίο συνεισφέρει στην φρεσκάδα και στη στρογγυλάδα στόματος, καθώς παράγει μειωμένα επίπεδα αιθυλικής αλκοόλης



VIW® SHIELD MP

Επιλεγμένο *Non-Saccharomyces* (*Metschnikowia pulcherrima*) στέλεχος ζυμομύκητα για οινολογική χρήση. Είναι ένα εξαιρετικό στέλεχος τόσο για την βιοπροστασία όσο και για χρήση στα πρώτα στάδια της αλκοολικής ζύμωσης, με ικανότητα να επικρατεί έναντι των ιθαγενών ζυμών.

- Προφυλάσσει από την οξείδωση και ενισχύει τον αρωματικό χαρακτήρα των παραγόμενων οίνων.
- Η χρήση της έχει σκοπό να ενισχύσει τις πρόδρομες αρωματικές ενώσεις τερπενικού και θειολικού χαρακτήρα και να προλάβει τις οξειδωτικές διαδικασίες.
- Η χρήση της πρέπει να συμπληρωθεί με τον εμβολιασμό από ένα κατάλληλο στέλεχος *Saccharomyces cerevisiae*, με σκοπό την πλήρη και ομαλή ολοκλήρωση της αλκοολικής ζύμωσης.



Προϊόν	VIW® SHIELD LT	VIW® SHIELD TD	VIW® SHIELD MP
Στελέχος	<i>Lachancea thermotolerans</i>	<i>Torulaspora delbruecki</i>	<i>Metschnikowia pulcherrima</i>
Αντοχή στην EtOH (& vol.)	10	9	3
Απόδοση αλκοόλης (% vol./g of sugar)	0,057	0,058	N.A.
Βέλτιστη T (°C)	15-25	15-25	16-20
Παραγωγή SO ₂	Χαμηλή	Χαμηλή	N.A.
Αποικοδόμηση μηλικού (-%)	N.A.	N.A.	N.A.
Παραγωγή γλυκερόλης	Μεσαία	Μεσαία	N.A.
Αρωματικός χαρακτήρας	Φρεσκάδα red berries	Αυξάνει το mouthfeel	Τερπενικός θειολικός
Απορρόφηση ανθοκυανινών	Χαμηλή	Χαμηλή	N.A.

Σειρά

VIW®

VERY IMPORTANT WINE

ENOLOGICA
VASON®