



Soluții pentru producerea vinului

Alliance Uvarum

Saccharomyces uvarum și *Saccharomyces cerevisiae*

Reproduce ecosistemul natural prin tehnica coinoculării.

Două specii ale *Saccharomyces* sunt asociate în principal cu transformarea zaharurilor în alcool: *S.cerevisiae* și *S.uvarum*. Proprietățile speciale ale *S.uvarum* cum ar fi toleranța la temperaturi scăzute, producția mică de acid acetic, producția mare de glicerol, eliberarea puternică de esteri (fenil-2-etanol) și de tioli, permit realizarea de vinuri albe de calitate, arome, complexe și rotunde.

AVANTAJE ENOLOGICE

> Caracteristici fermentative:

- Necesarul de azot: scăzut.
- Toleranța la temperaturi scăzute (de la 10°C).
- Producție mică de aciditate volatilă și H₂S.

> Caracteristici aromatice:

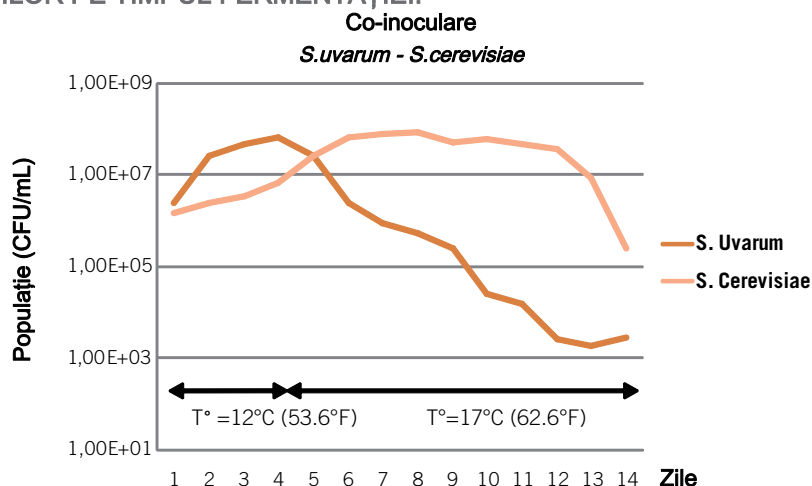
- Producție excelentă de esteri (florali): fenil-etil-acetat (garoafă) și fenil-2-etanol, hexil-acetat (pară)...
- Producție bună de tioli A3MH și 3MH (fructe exotice, citrice).

> Caracteristici organoleptice:

- Producție excelentă de glicerol >7g/L.

EXEMPLU DE UTILIZARE

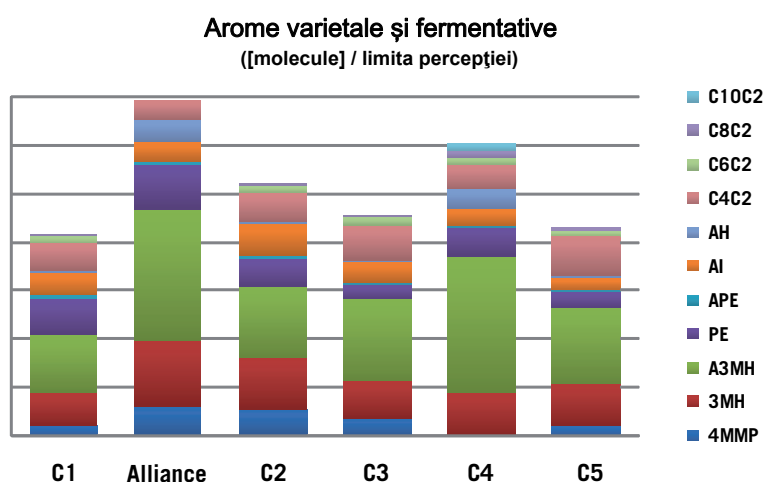
CONCENTRAȚIA DROJDIILOR PE TIMPUL FERMENTAȚIEI:





Soluții pentru producerea vinului

PRODUCȚIA TOTALĂ DE AROME:



DOZA RECOMANDATĂ

> 20g/hL.

PREPARAREA

> Reactivarea:

- Amestecați drojdia împreună cu de 10 ori greutatea sa în apă caldă (30°C). Lăsați-o să crească timp de 20 minute și apoi omogenizați. Pentru a preveni șocul termic pentru drojdie în timpul reactivării, procedați după cum urmează: Adăugați 30 litri de must din cisterna de inoculat în soluția deja preparată: la fiecare 5 minute, 10 litri de fiecare dată. După adăugarea ultimilor 10 litri, așteptați încă 10 minute și adăugați maioua de drojdie reactivată în cisterna de fermentat. Verificați dacă diferența de temperatură dintre drojdie și must este inferioară de 10°C.
- Timpul total de preparare nu trebuie să depășească 45 minute.

> Încorporarea:

- Turnați maioua preparată direct în cisternă.

> În prezența factorilor limitativi:

- Alcool total mare, turbiditate scăzută, temperatură mică... utilizați **Oenostim** în apa de rehidratare.

> Pentru a încuraja revelarea de compușilor aromatici:

- Utilizați **Oenostim** în apa de rehidratare.

AMBALARE

> Pungă vidată 500g la carton de 10kg.

PĂSTRARE

- > Depozitați în ambalajul original vidat, într-un loc rece și uscat.
- > Nu păstrați produsul cu ambalajul deschis.

