

Дрожди получени при хибридизация на два щама от типа *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*. Селекционирани от Института по биотехнологии на виното (Университет Stellenbosch).

За производство на елегантни и комплексни бели вина и розета.

Процес на производство развит от Lallemand, който позволява получаването на дрожди по-добре адаптирани към енологичните условия. Този метод оптимизира алкохолната ферментация и намалява риска от органолептични дефекти.



1

ПРИЛОЖЕНИЕ



VITILEVURE ELIXIR YSEO™ е хибриден шам, който е с добро ферментационно поведение, а също така и с добра способност да се развива в много бистра мъст и в условията на ниска температура (14°C).

От гледна точка на органолептиката в бели вина и розета, **VITILEVURE ELIXIR YSEO™** има способността да :

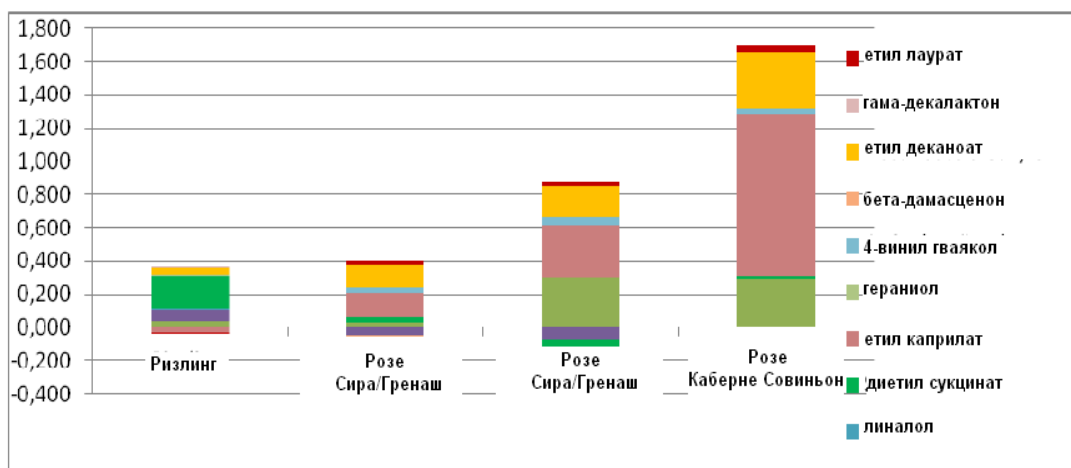
- Да изразява и освобождава сортовия ароматен потенциал на гроздето (терпени, C13 норизопреноиди) както и тиоли (3МН et A-3МН) дава по-голяма комплексност и финес на вината, които са устойчиви във времето.
- Да подчертае плодовите аромати от типа естери на мастните киселини

Благодарение на разнообразието от аромати получени по време на алкохолната ферментация, вината са оценени като по-елегантни, с добра комплексност и устойчивост на ароматите във времето, също така с добър баланс във вкуса.

2

Микробиологични и енологични свойства

- **Вид** : *Saccharomyces cerevisiae* var. *cerevisiae*
- **Устойчивост на алкохол** : 15 % vol.
- **Устойчивост на температура** : от 14 до 25°C
- **Кинетика на ферментация** : равномерна и умерена
- **Продуциране на SO₂** : слабо
- **Продуциране на H₂S** : слабо
- **Образуване на пяна** : слабо до средно, в зависимост от вида на мъстта
- **Продуциране на летлива киселинност** : слабо
- **Необходимост от азот** : средна. Препоръчително е систематично подаване на кислород и **ACTIFERM 1-2** при мъст с високи захари (> 13 об. % потенциален алкохол)



Фиг. 1: Отклонения получени в полза на Витилевюр Еликсир YSEO върху концентрациите на ароматни молекули (mg/l) - Сравнителен опит с различни контролни щамове дрожди за производството на ароматични бели и розе вина. Вина от Ризлинг и розе вина - реколта 2010

3

Доза и начин на употреба

Препоръчителна доза : 20 g/hL

- Рехидратирайте селектираните дрожди в 10 пъти по-голямо количество вода с температура 35-37°C, в чист съд.
- Разбъркайте леко и оставете да се рехидратират 20 min.
- Адаптирайте закваската към температурата в резервоара, добавяйки постепенно мъст : не трябва разликата в температурата на мъстта и закваската да надвишава 10°C по време на засяването.
- Въведете закваската в мъстта с хомогенизиращо претакане.
- Общата продължителност на рехидратирането да не надвишава 45 мин.
- Не се препоръчва рехидратиране директно в мъст.
- В случай на висок потенциален алкохол (ПА > 13,5 об. %), се препоръчва добавянето на протектор **PREFERM** при рехидратиране на дрождите.

4

Разфасовка и начин на съхранение



Вакуумирана опаковка 0,5 kg - Кашон 20 x 0,5 kg

Съхранявайте на сухо и проветриво място до 4 години в оригиналната му опаковка.

Използвайте бързо след отваряне.



MARTIN VIALATTE
79 avenue A.A. Thévenet, CS11031
51530 MAGENTA
Тél. : 33 (0)3 26 51 29 30 / Fax : 33 (0)3 26 51 87 60
www.martinvialatte.com