

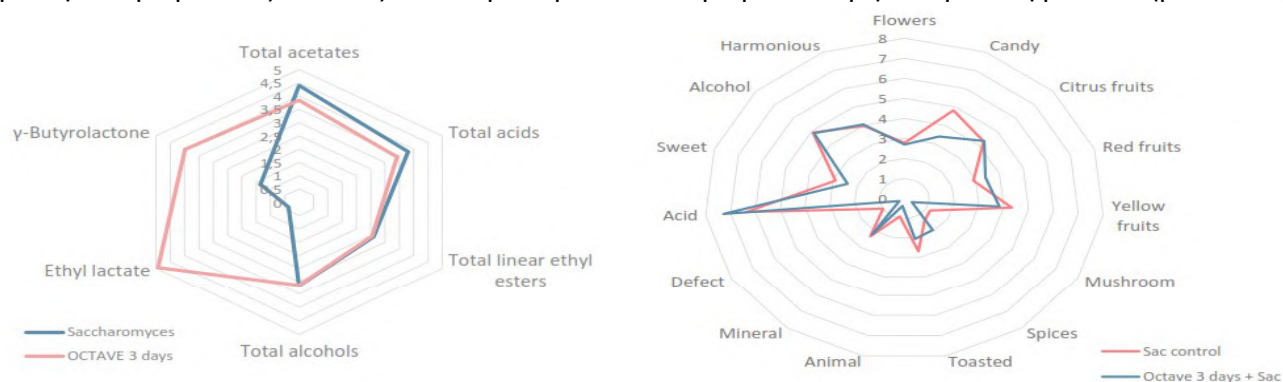


## Octave: Μια διαφορετική προοπτική στην δημιουργία premium οίνων

Μετά τις Frootzen (Pichia Kluyveri), Prelude (Tor. Delbruecky), Concerto (Lac. Thermotolerans) η Chr-Hansen παρουσιάζει την **Octave**. Η Octave είναι η νέα non-sacharomyces ζύμη της Chr-Hansen του γένους **Lachanea Thermotolerans** που ενδείκνυται για την δημιουργία premium λευκών και ροζέ οίνων.

Ένα από τα βασικά πλεονεκτήματα της είναι η δημιουργία γαλακτικού οξέος (έως και 2,5 g/l) επομένως αυξάνει την ολική οξύτητα και μειώνει την τιμή της ενεργούς οξύτητας (έως -0,15) εξαιτίας της υψηλής παραγωγής γαλακτικού οξέος. Αυτό επιδρά τόσο στην φρεσκάδα του οίνου όσο στην αύξηση της αρωματικής και γευστικής έντασης.

Αρωματικά ο οίνος στον οποίο έχει εφαρμοστεί η Octave ενισχύεται σε αρώματα εσπεριδοειδών και παρατηρείται υψηλή συγκέντρωση σε αρωματικές ενώσεις που παραπέμπουν σε αρώματα πυρηνόκαρπων φρούτων (ροδάκινο).



Επιπλέον το χρώμα καθορίζει την ποιότητα των ροζέ οίνων. Στον οίνο που έχει χρησιμοποιηθεί η Octave παρατηρείται αύξηση της έντασης του χρώματος που οφείλεται στον χρωματισμό των ανθοκυανών που συμβαίνει σε χαμηλότερο pH και επίσης στον χαμηλό βαθμό προσρόφησης ανθοκυανών από τον κυτταρικό φλοιό της Lachanea Thermotolerans.

Color spectral intensity for red (a) and yellow (b) channels

