ZYMAFLORE® 011 BIO

Сертифицированные органические дрожжи *Saccharomyces cerevisiae* в соответствии с методами органического производства по регламенту ЕС 848/2018 и 889/2008 и соответствующие американскому регламенту NOP по органическому производству.

Селекционированные активные сухие дрожжи (САСД) – без ГМО, для использования в виноделии. Разрешены для применения в производстве пищевых продуктов, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствуют Регламенту (ЕС) 2019/934.

СПЕЦИФИКАЦИЯ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Эти *Saccharomyces cerevisiae*, ранее называвшиеся *bayanus*, были селекционированы благодаря своим выдающимся ферментативным свойствам, высокой спиртоустойчивости, способности к сохранению сортовых характеристик винограда, а также благодаря низкому производству среднецепочечных жирных кислот и диоксида серы (соединений, являющихся ингибиторами молочнокислых бактерий).

Хорошая спиртоустойчивость также делает **ZYMAFLORE® 011 BIO** подходящей для возобновления брожения или повторной инокуляции в случае вялого спонтанного брожения и позволяет добиться полного и успешного завершения брожения.

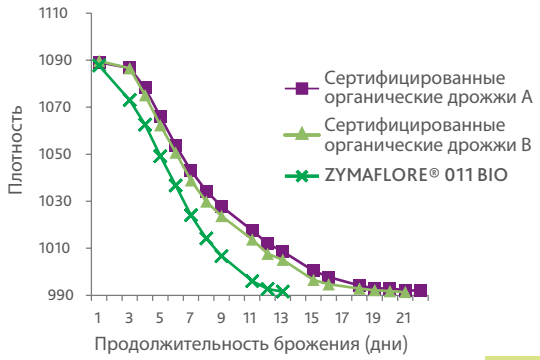
ФЕРМЕНТАТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Спиртоустойчивость: до 16 % об.
- Широкий диапазон толерантности к температуре: 14- 26°C.
- Низкая потребность в азоте.
- Совместимость с жизнедеятельностью молочнокислых бактерий.

АРОМАТИЧЕСКИЕ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Сохранение терруарных характеристик (чистое выражение ароматов, слабое присутствие ароматов брожения)

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ



Каберне Фран, Антр-де-Мер 2012. Потенциальное содержание спирта: 13,2 % об., ТК 3,7 г/л H2SO4, pH 3,2. Ассимируемый азот в начале брожения сусла: 160 мг/л. Коррекция питания с помощью 40 г/гл **NUTRISTART® ORGANIQ** *после завершения первой трети алкогольного брожения. Положительный результат инокуляции для всех штаммов.*

	ZYMAFLORE® 011 BIO	Сертифицированные органические дрожжи A	Сертифицированные органические дрожжи B
Спирт (% об.)	13,2	13,2	13,2
Остаточный сахар (г/л)	1	1,6	1,6
Летучая кислотность (г/л в пересчете на серную кислоту)	0,13	0,43	0,32
Летучая кислотность (г/л в пересчете на уксусную кислоту)	0,16	0,52	0,39

LAFFORT
l'œnologie par nature

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Обезвоженные дрожжи в вакуумной упаковке

Форма ..... гранулы

ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%) ..... < 8

Жизнеспособные клетки САСД (КОЕ/г)..... ≥ 10^{10}

Молочнокислые бактерии (КОЕ/г) ..... < 10^5

Уксуснокислые бактерии (КОЕ/г) ..... < 10^4

Дрожжи другого рода, нежели *Saccharomyces* (КОЕ/г) ..... < 10^5

Дрожжи другого вида или штамма (%).....< 5

Колиформные бактерии (КОЕ/г) ..... < 10^2

Кишечная палочка (/г) ..... отсутствует

Стафилококк (/ г) ..... отсутствует

Сальмонелла (/ 25г) ..... отсутствует

Плесневые грибы (КОЕ/г) ..... < 10^3

Свинец (ppm) ..... < 2

Мышьяк (ppm) ..... < 3

Ртуть (ppm).....< 1

Кадмий (ppm) ..... < 1

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- После регидтратации инокулируйте как можно быстрее.
- Соблюдайте рекомендованную дозировку для гарантии хорошего развития дрожжей, даже при обилии «диких» дрожжей.
- Температура, штамм дрожжей, регидратация и гигиена на винодельне имеют решающее значение для успешного брожения.

ДОЗИРОВКА

20- 30 г/гл.

30- 50 г/гл в случае второго внесения в конце спиртового брожения или для возобновления брожения (Ознакомьтесь с нашим протоколом возобновления спиртового брожения).

В случае холодной мацерации перед брожением, рекомендуется проводить инокуляцию дрожжей в дозировке 5 г/гл при заполнении ферментатора, чтобы подавить дикую микрофлору, а потом добавить 15 – 20 г/гл в конце мацерации, до поднятия температуры.

ПРИМЕНЕНИЕ

- Строго соблюдайте протокол регидратации.
- Избегайте разницы температуры более чем на 10°C между суслом и разводкой дрожжей во время инокуляции. Общее время подготовки разводки дрожжей не должно превышать 45 минут.
- В случае потенциально высокого содержания спирта, а также для уменьшения образования летучих кислот и нежелательных серных соединений (H_2S и др.) добавьте **SUPERSTART® ROUGE** / **SUPERSTART® BLANC** в воду для регидратации.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной упаковке в сухом холодном месте (от 2 до 10°C) без посторонних запахов.
- Срок хранения: 18 месяцев.

УПАКОВКА

Вакуумные пакеты 500 г. Коробка 10 кг (20 x 500 г).

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

GC - AS - 10.03.2022 - Предоставленная нами информация соответствует текущим располагаемым нами сведениям и дается без каких-либо обязательств или гарантий с учетом того, что условия применения не могут быть нами проконтролированы. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и инструкций по безопасности.