



# ZYMAFLORE® 011 BIO

Органические дрожжи *Saccharomyces cerevisiae*, сертифицированные в соответствии с методами органического производства по регламенту ЕС 834/2007 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.

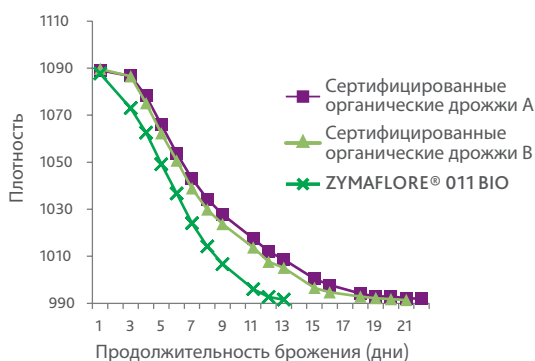
### ФЕРМЕНТАТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- 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 H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>, pH 3,2. Ассимируемый азот в начале брожения сусле: 160 мг/л. Коррекция питания с помощью 40 г/л NUTRISTART® ORGANIQ после завершения первой трети алкогольного брожения. Положительный результат инокуляции для всех штаммов.

	ZYMAFLORE® 011 BIO	Сертифицированные органические дрожжи А	Сертифицированные органические дрожжи В
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

Живые клетки САСД (КОЕ/г) .....  $\geq 10^{10}$

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 регидратации 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 суслем 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<sub>2</sub>S 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).

