

# ZYMAFLORE® Alpha<sup>TD n. sacch.</sup>

## ... Potential for *biodiversity*

Дрожжи не-*Saccharomyces* для производства изысканных вин с ярко-выраженным многообразием ароматов, богатым вкусом и долгим послевкусием.

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.

### ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Штамм *Torulaspora delbrueckii*, полученный в результате терруарной селекции. Эти дрожжи не-*Saccharomyces* способствуют исключительной чистоте и многообразию ароматов, придают вину богатый, объемный вкус. Идеально подходят для производства выразительных, бархатистых вин. Могут производить, в среднем, до 10% алкоголя. В сочетании со штаммом *S. cerevisiae* прекрасно подходит для производства полнотелых вин.

Сочетание ZYMAFLORE® Alpha<sup>TD n. Sacch.</sup>, и *S. cerevisiae*, создаёт комплексную экосистему в бродящем сусле и обеспечивает успешное и полное алкогольное брожение.

### ФЕРМЕНТАТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Наблюдаемая спиртоустойчивость: до 10% об.
- Умеренная потребность в азоте.
- Широкий диапазон температуры брожения: 12-26 °С.
- Низкое производство летучих кислот, летучих фенолов и H<sub>2</sub>S.

### АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Штамм rof(-): не содержит циннамат-декарбоксилазу, провоцирующую образование винилфенолов, при использовании низкоочищенных ферментов.
- Прекрасно раскрывает сортовые ароматы тиольного типа (3SH, A3SH: грейпфрут, экзотические фрукты) при использовании в сочетании с любым штаммом *S. cerevisiae*.

### РЕЗУЛЬТАТЫ НАБЛЮДЕНИЯ:

- Богатый, полный вкус и долгое послевкусие.

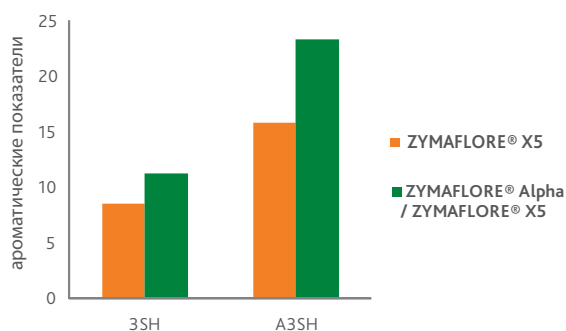
### РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- Коломбар, 2009

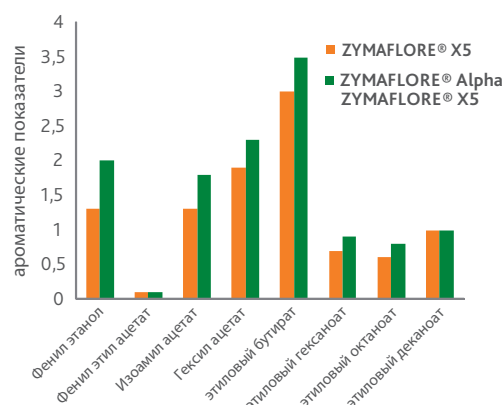
Спирт: 12,5% об., 100 NTU, температура брожения 16-20°C.

Последовательное внесение дрожжей: сначала 30 г/гл ZYMAFLORE® Alpha<sup>TD n. Sacch.</sup>/потом 24 часа спустя ZYMAFLORE® X5 в дозировке 20 г/гл.

Средняя продолжительность брожения: 15 дней/Средняя летучая кислотность: 0,17 г/л H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.



Раскрытие сортовых ароматов (тиолов).



Образование ароматов брожения.



## ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Обезвоженные дрожжи в вакуумной упаковке	Форма ..... гранулы
--	---------------------

## ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%) ..... < 8	Стафилококк (/г) ..... отсутствует
Живые клетки САСД (КОЕ/г) ..... $\geq 10^{10}$	Сальмонелла (/25г) ..... отсутствует
Молочнокислые бактерии (КОЕ/г) ..... < $10^5$	Плесневые грибы (КОЕ/г) ..... < $10^3$
Уксуснокислые бактерии (КОЕ/г) ..... < $10^4$	Свинец (ppm) ..... < 2
Дрожжи другого рода, вида или штамма (КОЕ/г) ... < $10^5$	Мышьяк (ppm) ..... < 3
Колиформные бактерии (КОЕ/г) ..... < $10^2$	Ртуть (ppm) ..... < 1
Кишечная палочка, (КОЕ/г) ..... отсутствует	Кадмий (ppm) ..... < 1

## ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

### ПРИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОМ ВНЕСЕНИИ:

**Внимание:** Проводите регидратацию ZYMAFLORE® ALPHA<sup>TD n. Sacch</sup> в воде с температурой 25-30 °C.

- Сухие вина:

Внесите ZYMAFLORE Alpha<sup>TD n. Sacch</sup> в дозировке 30 г/гл, и потом 24-72 часа спустя внесите *S. cerevisiae* (ZYMAFLORE XPURE®, ZYMAFLORE FX10®, ZYMAFLORE RX60®, ZYMAFLORE X16®, ZYMAFLORE X5®...) в дозировке 20 г/гл.

- Сладкие вина:

Внесите ZYMAFLORE Alpha<sup>TD n. Sacch</sup> в дозировке 40 г/гл, и потом 5-10 часов спустя внесите *S. cerevisiae* (ZYMAFLORE® ST...) в дозировке 20 г/гл.

### ДЛЯ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ ЗАЩИТЫ:

Внесите ZYMAFLORE® Alpha<sup>TD n. Sacch</sup> в дозировке 5-10 г/гл непосредственно в виноград или сусло (виноград должен быть здоровым); и затем внесите *Saccharomyces cerevisiae* в дозировке 20 г/гл для обеспечения полного и успешного спиртового брожения.

## ВНЕСЕНИЕ

- 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.

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной упаковке в сухом холодном месте (от 2 до 10°C) без посторонних запахов.
- Срок годности : 30 месяцев.

## УПАКОВКА

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

