ZYMAFLORE® Alpha TD n. sacch.

... 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**$^{TD\ n.\ Sacch}$, 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 °C.
- Низкое производство летучих кислот, летучих фенолов и H_2S.

АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Штамм pof(-): 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.

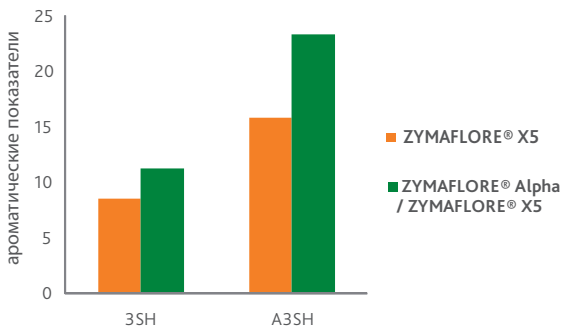
РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- Коломбар, 2009

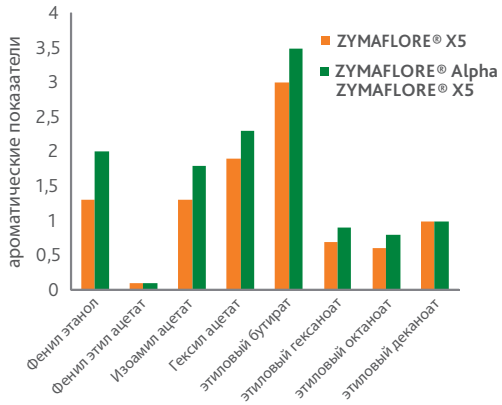
Спирт: 12,5% об., 100 NTU, температура брожения 16-20°C.

Последовательное внесение дрожжей: сначала 30 г/гл **ZYMAFLORE® Alpha**$^{TD\ n.\ Sacch}$/потом 24 часа спустя **ZYMAFLORE® X5** в дозировке 20 г/гл.

Средняя продолжительность брожения: 15 дней/Средняя летучая кислотность: 0,17 г/л H_2SO_4.



Раскрытие сортовых ароматов (тиолов).



Образование ароматов брожения.

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, вида или штамма (КОЕ/г)	< 10^5
Колиформные бактерии (КОЕ/г)	< 10^2
Кишечная палочка, (КОЕ/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

ПРИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОМ ВНЕСЕНИИ:

Внимание: Проводите регидратацию **ZYMAFLORE® ALPHA**$^{TD\ n.\ Sacch}$ в воде с температурой 25-30 °C.

- Сухие вина:

Внесите **ZYMAFLORE Alpha**$^{TD\ n.\ Sacch}$ 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**$^{TD\ n.\ Sacch}$ 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**$^{TD\ n.\ Sacch}$ 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).

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

TM- NB- 10.12.19- 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.