ZYMAFLORE® CX9

Дрожжи *saccharomyces cerevisiae* для белых вин (Шардоне).

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

ZYMAFLORE® CX9 — это штамм, полученный в результате массовой селекции в Бургундии в сочетании с технологией скрещивания. **ZYMAFLORE® CX9** позволяет раскрыть цитрусовые и миндальные ароматы, а также нотки поджаренного хлеба и свежего лесного ореха. Полученные вина тонко сочетают в себе бархатистость, свежесть и полноту вкуса.

Штамм рекоменудется для Шардоне высшего качества, многогранных и бархатистых.

ФЕРМЕНТАТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Спиртоустойчивость: до 16 % об.
- Оптимальная температура брожения : 14 – 22 °C.
- Умеренная потребность в азоте.
- Короткая лаг-фаза.
- Прекрасная ферментативная способность.

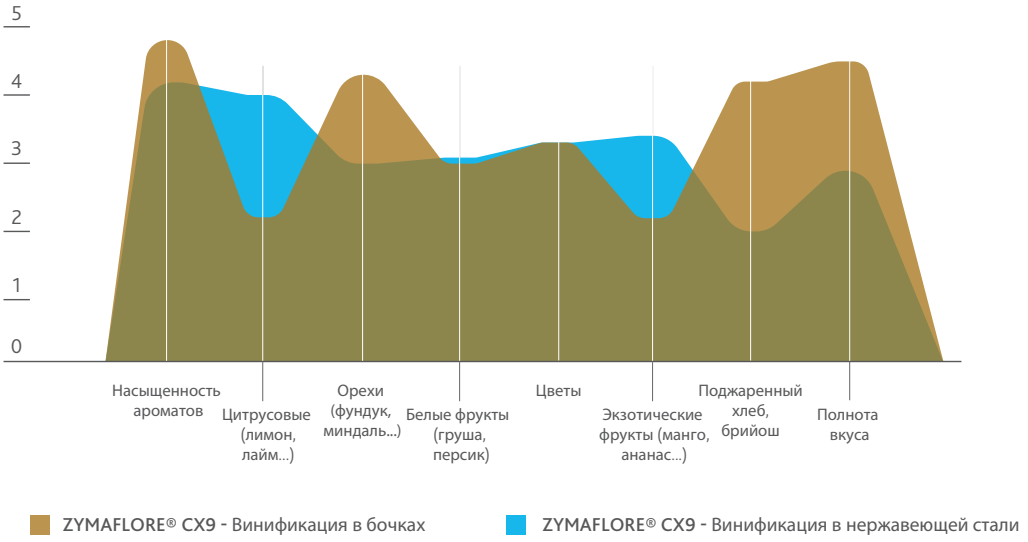
АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Многогранный и тонкий ароматический профиль:

- Штамм POF негативный, т.е. (Pof-): не обладает цинамат декарбоксилазной активностью, являющейся причиной образования винилфенолов, «камуфлирующих» ароматы или придающих вину тяжелые ноты (лекарственные тона, гуашь).
- Прекрасно подходят для выдержки на осадке (в бочках или стальных емкостях).

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ ПРОФИЛЬ

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ ПРОФИЛЬ ВИН, СБРОЖЕННЫХ НА ZYMAFLORE® CX9, В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПА УСЛОВИЙ ВИНИФИКАЦИИ.



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) ..... ≥ 2.10^{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(/25 г) ..... 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, регидратация и гигиена на винодельне также имеют решающее значение для успешного брожения.

ДОЗИРОВКА

- 20-30 г/гл.

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.
- При сложных условиях брожения (низкая температура, сильно осветленное сусло, высокое потенциальное содержание спирта) и/или для оптимизации ароматического действия дрожжей, добавьте **SUPERSTART® BLANC** в воду для регидратации.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Срок хранения: 4 года.

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

JB- AS- 09.02.21- 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.