



ZYMAFLORE® CERVISIAE

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

Дрожжи *Saccharomyces cerevisiae*, селекционированные по критерию быстрого начала брожения (короткая лаг-фаза и высокая скорость брожения). Не меняют вкусовые качества вин (ароматически нейтральны). Устойчивы к неблагоприятным условиям брожения (высокое содержание SO₂, большой объем зараженного винограда и др.).

ФЕРМЕНТАТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Спиртостойчивость: 13,5 % об.
- Низкая потребность в азоте.
- Оптимальная температура брожения : 20- 30 °С.
- Быстрая кинетика брожения.

АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Дрожжи, отобранные по критерию ароматической нейтральности: не изменяют органолептические характеристики вин.

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Обезвоженные дрожжи в вакуумной упаковке

Форма гранулы

ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%) < 8
 Жизнеспособные клетки САСД (КОЕ/г) $\geq 2 \cdot 10^{10}$
 Молочнокислые бактерии (КОЕ/г) < 10⁵
 Уксуснокислые бактерии (КОЕ/г) < 10⁴
 Дрожжи другого рода, нежели *Saccharomyces* (КОЕ/г) < 10⁵
 Дрожжи другого вида или штамма (%) < 5
 Колиформные бактерии (КОЕ/г) < 10²

Кишечная палочка (/г) отсутствует
 Стафилококк (/г) отсутствует
 Сальмонелла(/25 г) отсутствует
 Плесневые грибы (КОЕ/г) < 10³
 Свинец (ppm) < 2
 Мышьяк (ppm) < 3
 Ртуть (ppm) < 1
 Кадмий (ppm) < 1



LAFFORT

l'œnologie par nature

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

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

ПРИМЕНЕНИЕ

- Строго соблюдайте протокол регидратации.
- Избегайте разницы температуры более чем на 10°C между суслom и разводкой дрожжей во время инокуляции. Общее время подготовки разводки дрожжей не должно превышать 45 минут.
- При особо сложных условиях брожения (низкая температура, сильно осветленное сусло, высокое потенциальное содержание спирта) добавьте **SUPERSTART®** 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.

ДОЗИРОВКА

- 20 - 30 г/гл (в зависимости от характеристик сусла и условий винификации).

УПАКОВКА

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

