

# ZYMAFLORE® DELTA

Дрожжи *Saccharomyces cerevisiae* для элегантных белых и розовых вин с многогранным вкусом и ароматом. 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

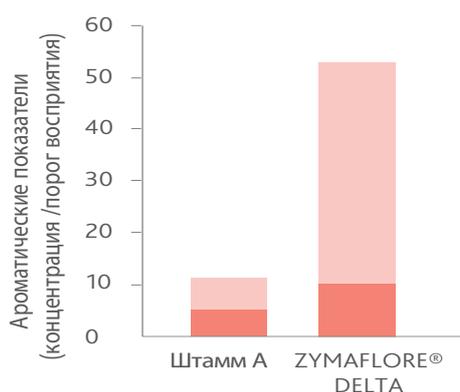
Специально селекционированный штаммы для наиболее яркого раскрытия сортовых ароматов: грейпфрута, маракуйи, манго и личи. Высокая способность к раскрытию тиолов 3SH и А3SH (и слабая способность к раскрытию тиола 4 MSP- аромат листьев томата, самшита). Рекомендован для многогранных, элегантных вин из ароматичных белых сортов и розовых вин.

### ФЕРМЕНТАТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Спиртостойкость: до 15% об.
- Мутность: >150 NTU.
- Температура брожения: 14-22°C.
- Высокая потребность в азоте.
- Короткая лаг-фаза.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

Совиньон Блан, Бордо 2011. Температура брожения: 16 – 22°C. Положительный результат инокуляции для обоих штаммов.



Анализы в конце алкогольного брожения	Штамм А	ZYMAFLORE® DELTA
Спирт (% об.)	13,9	13,9
Сахар (г/л)	0,8	0,9
ТК (г/л H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	6,0	6,0
ТК (г/л винная кислота)	9,1	9,2
Летучая кислотность (г/л в пересчете на серную кислоту)	0,22	0,26
Летучая кислотность (г/л в пересчете на уксусную кислоту)	0,27	0,32
pH	3,05	3,07

## ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Обезвоженные дрожжи в вакуумной упаковке

Форма ..... гранулы

## ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

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

## ПРОТОКОЛ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

### ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- После регидратации инокулируйте как можно быстрее.
- Соблюдайте рекомендованную дозировку для гарантии хорошего развития штамма, даже при обилии «диких» дрожжей.
- Температура, штамм дрожжей, 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.
- В случае потенциально высокого содержания спирта, а также для уменьшения образования летучих кислот, 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.

### ДОЗИРОВКА

- 20- 30 г/гл.

### УПАКОВКА

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

