ZYMAFLORE® ÉGIDE*TDMP*

Дрожжи не-*Saccharomyces* (*Torulaspora delbrueckii* и *Metschnikowia pulcherrima*) для биозащиты винограда и сусла в рамках стратегии снижения применения SO_2.

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

Сочетание штаммов *Torulaspora delbrueckii* и *Metschnikowia pulcherrima*, полученных в результате экологического отбора. Эти штаммы, отобранные из эндогенной флоры винограда по критерию органолептической нейтральности, колонизируют среду и контролируют микрофлору перед брожением.

Сочетание этих двух видов, способных легко доминировать над эндогенной микрофлорой винограда, - один из которых криофилен и более устойчив к SO_2 (*Torulaspora* – для схем, где в виноград добавляется SO_2), а другой особенно выносливо при инокуляции в виноград (*Metschnikowia*), - позволяет обеспечить микробиологическую защиту в самых разных ситуациях с помощью благоприятных для качества вина микроорганизмов.

Результаты исследований подтвердили биозащитный эффект этих дрожжей:

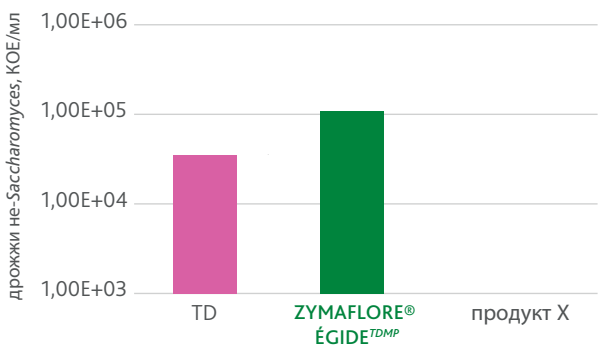
- Колонизация среды без проявления ферментативной активности (нет ассимиляции сахара и азота, нет разницы в уровне мутности в конце отстаивания перед брожением).
- Ограничение развития дикой флоры.
- Облегчает развитие инокулированного штамма *Saccharomyces cerevisiae*.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- Гро Мансенг, 2016.

Сахар: 181 г/л, исходное содержание азота: 160 мг/л, температура отстаивания перед брожением: 12°C в течение 14 часов.

Инокуляция в сусло после прессования в дозировке 5 г/гл, без сульфитации.



Подсчет дрожжей не-Saccharomyces после окончания отстаивания перед брожением Действие биозащиты явно заметно после инокуляции ***ZYMAFLORE® ÉGIDE****TDMP: обнаруженные не-Saccharomyces представлены исключительно видам T. delbrueckii и M. pulcherrima.*

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)..... ≥ 2.10^{10}

Молочнокислые бактерии (КОЕ/г) ..... < 10^5

Уксуснокислые бактерии (КОЕ/г) ..... < 10^4

Дрожжи другого вида или штамма (%).....< 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

ДОЗИРОВКА

Рекомендуемая дозировка : 2-3 г/гл. При низкой температуре (холодная выдержка сока перед брожением, холодная мацерация перед брожением при температуре ниже 4°C), а также в случае применения без регидратации или в случае более высокого содержания микроорганизмов (красный виноград, и т.д.) необходимо увеличить дозу до 5 г/гл.

ПРИМЕНЕНИЕ

Вносите **ZYMAFLORE® ÉGIDE**™ в сухом или регидрированном виде непосредственно в белый или красный виноград, или в сусло (в случае здорового винограда).

- При применении без регидратации, вносите непосредственно на виноград или сусло.
- Если вы вносите дрожжи в регидрированном виде, строго соблюдайте протокол регидратации (см. на этикетке).
- При применении на поверхностях оборудования, растворите **ZYMAFLORE® ÉGIDE**™ в воде комнатной температуры (Ознакомьтесь со спецификацией **ZYMAFLORE® ÉGIDE**™ on-line)
- Общее время подготовки дрожжевой разводки не должно превышать 4 часа.

Для обеспечения биозащиты и колонизации среды без ферментативной активности важно поддерживать низкую температуру и инокулировать штамм Saccharomyces cerevisiae в разумные сроки, в соответствии со схемой винификации и температурой.

Для обеспечения успешного и полного спиртового брожения внесите *Saccharomyces cerevisiae* (в обычной дозировке).

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

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

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.