



ZYMAFLORE® F15

дрожжи *saccharomyces cerevisiae* для фруктовых, округлых красных вин.

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® F15- штамм для производства фруктовых, хорошо сбалансированных красных вин, с богатым вкусом (высокое производство глицерина).

Подходит для брожения сусла с потенциально высоким содержанием алкоголя особенно для Мерло, Каберне Совиньон, Зинфанделя.

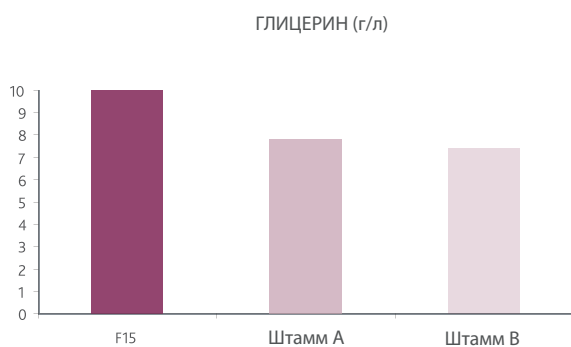
ФЕРМЕНТАТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Спиртоустойчивость: до 16 % об.
- Широкий диапазон толерантности к температуре: 20- 32°C.
- Умеренная потребность в азоте.
- Низкое производство летучих кислот и сероводорода.

АРОМАТИЧЕСКИЕ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Интенсивное образование глицерина.
- Раскрытие сортовых особенностей.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ



Образование глицерина различными штаммами дрожжей на одном и том же сусле.

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Обезвоженные дрожжи в вакуумной упаковке

Форма гранулы

ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%)	< 8
Живые клетки САСД (КОЕ/г)	$\geq 2 \cdot 10^{10}$
Молочнокислые бактерии (КОЕ/г)	$< 10^5$
Уксуснокислые бактерии (КОЕ/г)	$< 10^4$
Дрожжи другого рода, нежели <i>Saccharomyces</i> (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 ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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.

ДОЗИРОВКА

- 15- 30 г/гл

В случае холодной мацерации перед брожением, рекомендуется проводить инокуляцию дрожжей в дозировке 5 г/гл при заполнении ферментатора, чтобы подавить дикую микрофлору, а потом добавить 15 – 20 г/гл в конце мацерации, до поднятия температуры.

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® ROUGE** в воду, используемую 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).

