



ZYMAFLORE® F33



ДРОЖЖИ
ZYMAFLORE®

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* подходят для всех типов вин. Селекционированы по критериям высокой спиртоустойчивости (16% об.), низкого производства летучих кислот и интенсивного образования полисахаридов.

ФЕРМЕНТАТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Спиртоустойчивость : до 16% об.

Низкая потребность в азоте.

Диапазон температуры брожения : 13 - 30°C.

Очень низкое производство летучих кислот.

Интенсивное образование и высвобождение полисахаридов.

АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Особенно подходят для производства красных вин с чистым и открытым ароматическим профилем. Благодаря своей выносливости и низкой потребности в азоте, эти дрожжи являются отличным выбором для широкого спектра винификаций.

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Обезвоженные дрожжи в вакуумной упаковке

Формагранулы

ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%) < 8

Жизнеспособные 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

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



LAFFORT

l'œnologie par nature

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

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

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

ПРИМЕНЕНИЕ

Инокуляция с регидратацией:

- 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 особо сложных условиях брожения (низкая температура, сильно осветленное сусло, высокое потенциальное содержание спирта) добавьте **SUPERSTART® ROUGE** / **SUPERSTART®** в воду, для регидратации.

Прямая инокуляция:

- Чтобы облегчить внесение, растворите дрожжи в воде комнатной температуры.
- Хорошо перемешайте после инокуляции

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).
Пакет 10 кг.

