

# ZYMAFLORE® F5

Дрожжи, рекомендованные для выработки виноматериалов, предназначенных для дистилляции. 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 EC № 2019/934.

## ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Дрожжи селекционированные из-за их способности производить небольшое количество высших спиртов, этиналя, этилацетата.

- Превосходная ферментационная способность, короткая лаг-фаза.
- Средняя потребность в азоте.
- Низкое производство SO<sub>2</sub>.

## ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Обезвоженные дрожжи в вакуумной упаковке.

Форма ..... гранулы

## ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%) .....	< 8
Жизнеспособные клетки САСД (КОЕ/г) .....	≥ 2.10 <sup>10</sup>
Молочнокислые бактерии (КОЕ/г) .....	< 10 <sup>5</sup>
Уксуснокислые бактерии (КОЕ/г) .....	< 10 <sup>4</sup>
Дрожжи другого рода, нежели Saccharomyces (КОЕ/г) .....	< 10 <sup>5</sup>
Дрожжи другого вида или штамма (%).....	< 5
Колиформные бактерии (КОЕ/г) .....	< 10 <sup>2</sup>

Кишечная палочка /г .....	отсутствует
Стафилококк /г .....	отсутствует
Сальмонелла/ 25 г .....	отсутствует
Плесневые грибы (КОЕ/г) .....	< 10 <sup>3</sup>
Свинец (ppm) .....	< 2
Мышьяк (ppm) .....	< 3
Ртуть (ppm) .....	< 1
Кадмий (ppm) .....	< 1

## ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

### ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- Используйте сразу после приготовления
- Соблюдайте рекомендованную дозировку, чтобы гарантировать хорошую приживаемость, даже в случае высокой популяции «диких» дрожжей.
- Температура, штамм дрожжей, регидратация и гигиена на винодельне также важны для хорошей приживаемости.

### ДОЗИРОВКА

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

## ПРИМЕНЕНИЕ

- 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.
- В случае сложных условий брожения (низкая температура, сильно осветлённое сусло, потенциально высокое содержания спирта) добавьте SUPERSTART® BLANC или SUPERSTART® ROUGE 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.

## УПАКОВКА

Вакуумные пакеты 500 г. Коробка 10 кг.

