



ZYMAFLORE® F83

Дрожжи *Saccharomyces cerevisiae* для красных средиземноморских сортов винограда

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 ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Штамм селекционирован Флорентийским Университетом в Италии (Тоскана). для винификации красных сортов винограда средиземноморского типа, особенно Санджовезе. Для производства вин «Премиум» и «Супер Премиум». **ZYMAFLORE® F83** отличается высокой выработкой глицерина и позволяет получить фруктовые, бархатистые, нежные вина для быстрого выпуска в продажу. Благодаря короткой лаг-фазе быстро заполняют среду обеспечивая стабильное и полное брожение.

ФЕРМЕНТАТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

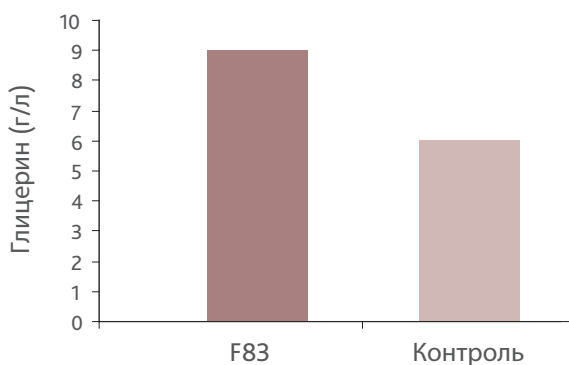
- Спиртоустойчивость : до 16,5% об.
- Толерантность к температуре : 20- 30°C.
- Низкая потребность в азоте.
- Прекрасная ферментативная кинетика.
- Низкое образование летучих кислот, сероводорода и ацетальдегида.

АРОМАТИЧЕСКИЕ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Интенсивное образование ароматов брожения (красные фрукты и ягоды).
- Высокая выработка глицерина.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

Санджовезе, Монтепульчано. Анализы проведены на самотёке.



ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Обезвоженные дрожжи в вакуумной упаковке

Форма гранулы

ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%) < 8

Живые клетки САСД (КОЕ/г) $\geq 2.10^{10}$

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

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- После регидратации инокулируйте как можно быстрее.
- Соблюдайте рекомендованную дозировку для гарантии хорошего развития дрожжей, даже при обилии «диких» дрожжей.
- Температура, штамм дрожжей, 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 суслем 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 по 500 г.
Коробка: 10 кг (20 x 500 г).

