



ZYMAFLORE® FX10

Дрожжи *saccharomyces cerevisiae* для изысканных, хорошо структурированных красных вин, предназначенных для выдержки.

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® FX10 — это штамм для производства элегантных, хорошо структурированных красных вин, с насыщенным цветом и богатым вкусом. Прямое скрещивание (скрещивание без ГМО) позволило улучшить устойчивость к высоким температурам, обеспечивая надежные результаты брожения даже в неблагоприятных условиях.

Особо рекомендуется для выдержанных премиальных вин из сортов Каберне Совиньон и Мерло.

ФЕРМЕНТАТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Отличная способность ассимилировать фруктозу.
- Спиртоустойчивость : до 16 % об.
- Широкий диапазон толерантности к температуре: 20 - 35°C.
- Низкая потребность в азоте.

АРОМАТИЧЕСКИЕ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Высвобождение полисахаридов (ощущение объемности вкуса).
- Сохранение полифенольного потенциала (структура и цвет).
- Полисахариды взаимодействуют с танинами и придают им шелковистость, даже при высоких концентрациях.
- Отлично подходят для выдержки на осадке.
- Сохранение терруарных характеристик: очень низкое производство ароматов брожения.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- Каберне Совиньон, Бордо 2007.

Каберне Совиньон, Бордо 2007. Температура брожения: 28-32 ° C. Период ферментации: 13 дней. Потенциальное содержание спирта: 13.5% об., pH 3.74, титруемая кислотность: 4.65 г/л H₂SO₄ (7.12 г/л винной кислоты).

Положительный результат инокуляции для обоих штаммов.

Показатели	FX 10	КОНТРОЛЬ FX10
Полисахариды (мг/л)	440	416
Показатель желатина (реактивность танинов)	51	62
Показатель терпкости (ощущение терпкости при дегустации)	5,2	6,2

Дегустационная оценка: Вино, сброженное на **ZYMAFLORE® FX10**, получилось более элегантным, с более полным вкусом (благодаря полисахаридам), с шелковистыми танинами, в то время как контроль представляется более «жестким» и менее сбалансированным.



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) $\geq 2 \cdot 10^{10}$

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

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 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 500 г. Коробка 10 кг (20 x 500 г).

