



# ZYMAFLORE® KLIMA

Дрожжи *Saccharomyces cerevisiae*, селекционированные за их способность снижать содержание алкоголя при сохранении кислотности 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 ХАРАКТЕРИСТИКИ

ZYMAFLORE® KLIMA является результатом программы селекции с помощью маркеров (QTL), позволяющей виноделам снизить содержание этанола в винах, сохранив при этом их кислотность. Этот штамм особенно подходит для производства гармоничных, хорошо сбалансированных белых, розовых и красных вин, обладающих исключительной свежестью и элегантностью.

### ХАРАКТЕРИСТИКИ БРОЖЕНИЯ

- Снижение содержания этанола до 0,5 % об.
- Сохранение или продуцирование яблочной кислоты во время алкогольного брожения.
- Стабильная кинетика брожения. Устойчивость к этанолу: 16 % об.
- Высокая потребность в азоте.
- Очень низкое образование летучих кислот и SO<sub>2</sub>.
- Температура ферментации (оптимальная): 14 - 30°C \*

\* допустима инокуляция после осветления на холоде при 8 - 13°C; необходима акклиматизация дрожжей к низким температурам путем последовательного добавления суслу.

### АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

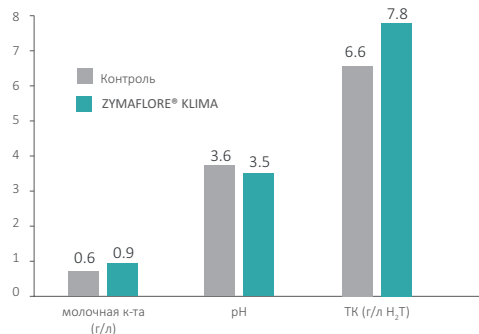
- Элегантный ароматический профиль, соответствующий особенностям сорта и терруара.
- Придает яркость и ароматическую свежесть.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

ZYMAFLORE® KLIMA может снизить содержание этанола и уровень pH, одновременно повышая титруемую кислотность и яблочную кислоту в вине.

Из-за производства яблочной кислоты вина, сброженные на ZYMAFLORE® KLIMA, содержат больше молочной кислоты после ЯМБ.

Параметры	Контроль	ZYMAFLORE® KLIMA
Спирт (% об)	13,6	13,1
pH	3,5	3,4
ТК (г/л по винной к-те)	7,2	8,9
Яблочная к-та (г/л)	1,2	1,6



Влияние ZYMAFLORE® KLIMA на физико-химические параметры красного вина после АБ (таблица) и после ЯМБ (график). Виноград: Мерло, Бордо, 2022; pH 3,5, ТК 3,5 г/л H<sub>2</sub>T, яблочная кислота 1,2 г/л.



**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) .....  $\geq 2.10^{10}$   
Молочнокислые бактерии (КОЕ/г) ..... <  $10^5$   
Уксуснокислые бактерии (КОЕ/г) ..... <  $10^4$   
Дрожжи другого рода, Нежели *Saccharomyces* (UFC/g) .. <  $10^5$   
Дрожжи другого рода, вида или штамма (%) ..... < 5  
Колиформные бактерии (КОЕ/г) ..... <  $10^2$   
Кишечная палочка, КОЕ/г ..... отсутствует

Стафилококк /г..... отсутствует  
Сальмонелла /25г..... отсутствует  
Плесневые грибы (КОЕ/г) ..... <  $10^3$   
Свинец (ppm) ..... < 2  
Мышьяк (ppm) ..... < 3  
Ртуть (ppm)..... < 1  
Кадмий (ppm) ..... < 1

## ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

### ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- Инокулируйте как можно раньше после заполнения емкости.
- 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.

### 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 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.

### ДОЗИРОВКА

- 20 - 30 g/hL.

### УПАКОВКА

Вакуумные пакеты 500 г.

