

ZYMAFLORE® RB2

Дрожжи *Saccharomyces cerevisiae* для изысканных фруктовых вин, прекрасно раскрывающие ароматические особенности сорта Пино Нуар.

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® RB2 — это штамм, специально селекционированный для бургундских красных сортов винограда, для производства вин класса Супер Премиум и Ультра Премиум. **ZYMAFLORE® RB2** отличаются слабой адсорбцией красящих веществ и прекрасно раскрывают сортовые особенности Пино Нуар (ароматы вишни, кирша).

ФЕРМЕНТАТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Спиртоустойчивость: до 15 % об.
- Широкий диапазон толерантности к температуре: 20- 32°C.
- Низкая потребность в азоте.
- Низкое производство летучих кислот и сероводорода.

АРОМАТИЧЕСКИЕ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Слабая адсорбция красящих веществ.
- Яркое раскрытие сортовых ароматов.

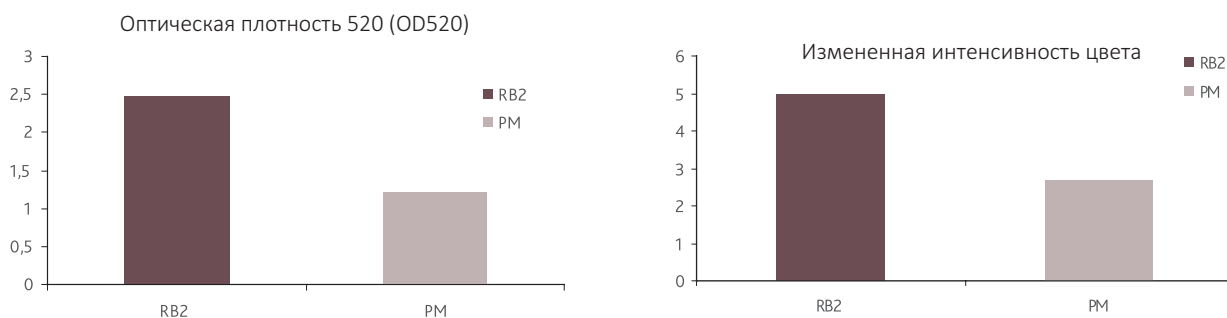
РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

Тест в Австралии, 2006. Пино Нуар.

Потенциальный алкоголь: 15,2% об., сахар: 265 г/л, pH: 3,55. Контрольный штамм: дрожжи для вторичного брожения игристых вин.

Внесение 20 г/гл при заполнении ферментатора, положительный результат инокуляции для обоих штаммов.

После окончания брожения, летучая кислотность в среднем 0,25 г/л по H₂SO₄ (0.31 г/л по уксусной кислоте).



Комментарии по дегустации готовых вин (дегустация проводилась представителями винодельни и независимыми экспертами): вино, сброженное на **ZYMAFLORE® RB2** имеет более глубокий и насыщенный цвет, чем контроль (ноты малины). По вкусу вино с **ZYMAFLORE® RB2** - более сбалансированное, полнотелое, с выразительным ощущением свежести и приятными танинами. Контроль – терпкое, с резкой кислотностью.

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

- 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).

