

ZYMAFLORE® RB4

Дрожжи *Saccharomyces cerevisiae* для молодых красных вин с фруктовым вкусом и ароматом.

Селекционированные активные сухие дрожжи (САСД) – без ГМО, для использования в виноделии. Пригодны для переработки продуктов, предназначенных непосредственно для употребления человеком, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствуют Регламенту (UE) 2019/934.

ОПИСАНИЕ И ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Штамм был отобран исследовательским центром СИКАРЕКС БОЖОЛЕ (SICAREX DU BEAUJOLAIS) и проконтролирован Французским Институтом Винограда и Вина с целью использования для производства молодых красных вин, бархатистых и полнотелых, с насыщенными, выразительными ароматами. Особенно подходят для сорта Гаме, вина получают насыщенными, со сложным характером и с яркими ароматами ягод.

ФЕРМЕНТАТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Легко преобладают над собственной микрофлорой.
- Прекрасная ферментативная кинетика.
- Низкое производство летучих кислот и сероводорода.
- Способствуют быстрому запуску яблочно-молочного брожения.

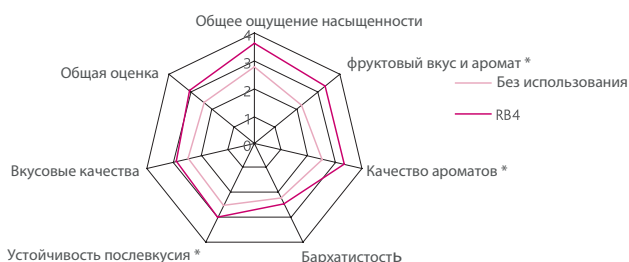
АРОМАТИЧЕСКИЕ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Яркое раскрытие ароматических сортовых характеристик винограда.
- Интенсивное образование эфиров во время брожения.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- Средние значения трех тестов, реализованных в 2006 в научно-исследовательском центре ITV – SICAREX (Франция). Наблюдается особенно большая разница между оценками RB4 и другого контролируемого штамма относительно общего ощущения насыщенности, фруктовых ароматов, ольфактивных характеристик и устойчивости послевкусия.

Во всех экспериментах, проведенных в 2006 году в центре ITV – SICAREX, яблочно-молочное брожение прошло быстрее в случае использования RB4.



Тест на вине Божоле, 2006. Гаме.

* Значительная разница при дегустации.



LAFFORT

l'œnologie par nature

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Обезвоженные дрожжи в вакуумной упаковке

Форма гранулы

ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%) < 8

Живые 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

- Вносите дрожжи как можно быстрее после залива сусла в бродильную емкость.
- Соблюдайте указанную дозировку, чтобы результаты засева были успешными даже в случае присутствия значительного количества диких дрожжей.
- Температура, штамм, регидратация и гигиена на винодельне имеют решающее значение для успешного брожения.

ДОЗИРОВКА

- 15- 30 г/гл

В случае холодной мацерации перед брожением, рекомендуется проводить внесение дрожжей в дозировке 5 г/гл при переливе сусла в чан, чтобы подавить собственную флору, а потом добавить 15-25 г/гл в конце мацерации, перед увеличением температуры.

ВНЕСЕНИЕ

- Строго соблюдайте протокол регидратации.
- Избегайте разницы температуры, более чем на 10°C между суслом и дрожжевым раствором во время внесения. Общее время подготовки дрожжевого раствора 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).

