



ZYMAFLORE® RMS2

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

Дрожжи *Saccharomyces cerevisiae*, особенно подходят для сложных условий брожения (большие объемы, низкая мутность, низкая температура) - образуют мало редуцирующих соединений. **ZYMAFLORE® RMS2** также рекомендуются для вторичного брожения игристых вин.

ФЕРМЕНТАТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Спиртоустойчивость: до 17% об.
- Низкая потребность в азоте.
- Устойчивость к низким температурам: от 10°C.
- Низкое образование H₂S.
- Устойчивость к низкой мутности (<50 NTU).

АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Ароматически нейтральны, образуют малое количество серных соединений.

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Обезвоженные дрожжи в вакуумной упаковке

ФормаГранулы

ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%)	< 8	Кишечная палочка (/г)	отсутствует
Жизнеспособные клетки САСД (КОЕ/г).....	≥ 2.10 ¹⁰	Стафилококк (/г)	отсутствует
Молочнокислые бактерии (КОЕ/г)	< 10 ⁵	Сальмонелла(/25 г)	отсутствует
Уксуснокислые бактерии (КОЕ/г)	< 10 ⁴	Плесневые грибы (КОЕ/г)	< 10 ³
Дрожжи другого рода, нежели <i>Saccharomyces</i> (КОЕ/г)	< 10 ⁵	Свинец (ppm)	< 2
Дрожжи другого вида или штамма (%).....	< 5	Мышьяк (ppm)	< 3
Колиформные бактерии (КОЕ/г)	< 10 ²	Ртуть (ppm).....	< 1
		Кадмий (ppm)	< 1



LAFFORT

l'œnologie par nature

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, регидратация и гигиена на винодельне имеют решающее значение для успешного брожения.

ПРИМЕНЕНИЕ

- Строго соблюдайте протокол регидратации.
- Избегайте разницы температуры более чем на 10°C между суслом и разводкой дрожжей во время инокуляции. Общее время подготовки разводки дрожжей не должно превышать 45 минут.
- При особо сложных условиях брожения (низкая температура, сильно осветленное сусло, высокое потенциальное содержание спирта) добавьте **SUPERSTART®** 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 г/гл (в зависимости от характеристик сусла и условий винификации).

УПАКОВКА

Вакуумные пакеты 500 г. Коробка 10 кг (20 x 500 г).
Пакет 10 кг.

