



ZYMAFLORE® RX60

Дрожжи *Saccharomyces cerevisiae* для фруктовых красных вин с насыщенным цветом и округлым вкусом. 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® RX60 — это штамм, полученный путём скрещивания, сочетает в себе превосходные ферментативные свойства и способность к отличному раскрытию ароматов. Подходит для всех сортов красного винограда для производства современных ароматных красных вин с мягким вкусом.

ФЕРМЕНТАТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Спиртоустойчивость: до 16,5 % об.
- Широкий диапазон толерантности к температуре: 20- 30°C.
- Высокая потребность в азоте.
- Низкое производство летучих кислот и сероводорода.

АРОМАТИЧЕСКИЕ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ :

- Насыщенный аромат и вкус (свежие фрукты и ягоды) при сохранении сортовых особенностей винограда.
- Особо хорошо раскрывает ароматический потенциал сорта Шираз: вино получается прекрасно сбалансированным, с чистым фруктовым/пряным профилем.

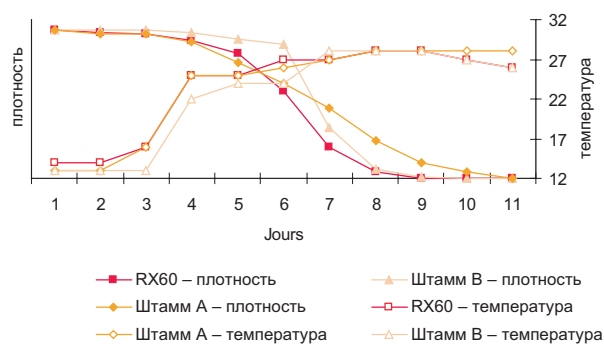
РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- Тест в Австралии, 2006, Шираз.

Потенциальное содержание алкоголя 14% об., сахар 252 г/л, рН 3,45.

Внесение дрожжей при заполнении ферментатора, в сочетании с 30 г/гл **SUPERSTART® ROUGE**.

Положительный результат инокуляции для **ZYMAFLORE® RX60** и штамма А, доминирование дикой флоры при использовании штамма В. Окончание брожения (9-11 дней), летучая кислотность: в среднем 0,27 г/л H_2SO_4 .



Комментарии по дегустации готовых вин (дегустация проводилась представителями винодельни и независимыми экспертами): вино, сброженное на **ZYMAFLORE® RX60**, - более насыщенное, с более интенсивным ароматом. Обладает сложным букетом с нотками красных ягод, черной смородины, апельсиновой цедры, и изысканным, прекрасно сбалансированным вкусом.

Вино, сброженное на штамме А имеет менее выразительный и сложный букет; оно приятное на вкус, но терпковатое, с коротким послевкусием. Последнее из продегустированных вин - цветочное, с более легким ароматом, с долгим послевкусием, но менее сбалансированное, чем вино с **ZYMAFLORE® RX60**.

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

- После регидратации инокулируйте как можно быстрее.
- 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).

