ZYMAFLORE® ST

Дрожжи Saccharomyces Cerevisiae для сладких белых вин и белых выдержанных 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 СВОЙСТВА

ZYMAFLORE® ST — это штамм, особо чувствительный к SO_2, и характеризуется низким производством молекул, связывающих SO_2. Идеально подходит для производства сладких вин (из заизюмленного или пораженного благородной плесенью винограда), или выдержанных сухих белых вин (Шардоне, Семильон, Вионье). Этот штамм получен в результате терруарной селекции на виноградниках Сотерна.

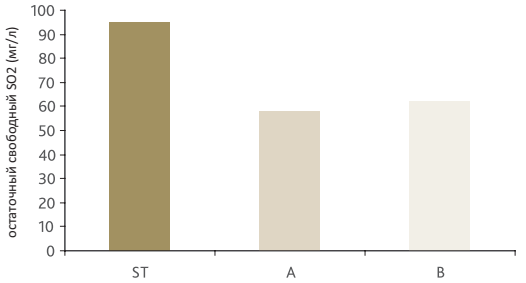
ФЕРМЕНТАТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Спиртоустойчивость: до 15% об.
- Рекомендуемый диапазон температуры : 14-20°C.
- Высокая потребность в азоте.
- Хорошо развивается в сусле с высоким содержанием сахара.
- Низкое производство летучих кислот и H_2S.

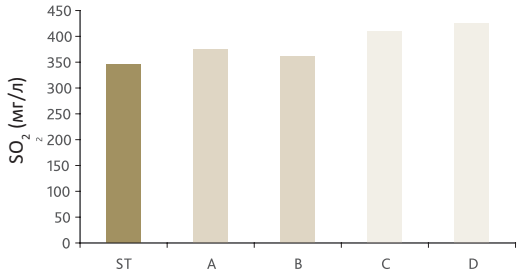
АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Слабое образование молекул, связывающих SO_2 (этаналь, пировиноградная кислота и др.).
- Слабое образование ароматов брожения (сохранение сортовых характеристик).

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

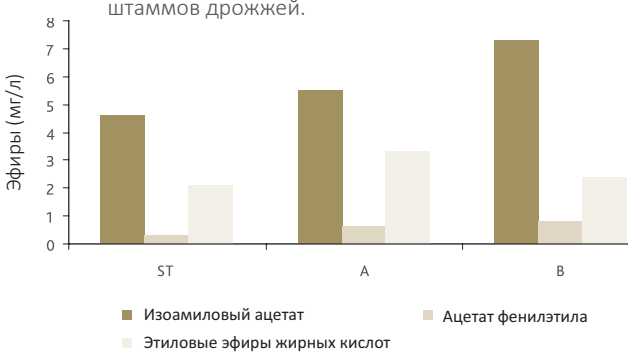


Измерение связывающей способности (CC50*) в белом сладком вине для разных штаммов дрожжей.



Измерение связывающей способности (CC50*) в белом сладком вине для разных штаммов дрожжей.

*CC50 : количество SO_2, которое необходимо добавить в вино, чтобы получить 50 мг/л свободного SO_2.



Образование сложных эфиров разными штаммами. дрожжей.

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) ..... ≥ $1,5.10^{10}$

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

- После регидтратации инокулируйте как можно быстрее.
- Особые характеристики: штамм чувствителен к колебаниям температуры в конце алкогольного брожения (плотность <1030). Температура должна быть по возможности близкой к 20°C.
- Температура, штамм дрожжей, регидратация и гигиена на винодельне имеют решающее значение для успешного брожения.

ДОЗИРОВКА

- 20-30 г/гл.

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 сложных условиях брожения (низкая температура, сильно осветленное сусло, высокое содержание сахара) и/или для оптимизации ароматического действия дрожжей, добавьте **SUPERSTART® BLANC** 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.

УПАКОВКА

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

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

TM- NB- 10.12.19- Предоставленная нами информация соответствует текущим располагаемым нами сведениям и дается без каких-либо обязательств или гарантий с учетом того, что условия применения не могут быть нами проконтролированы. Она не освобождает пользователя от соблюдения действующего законодательства и инструкций по безопасности.