ZYMAFLORE® VL1

Дрожжи saccharomyces cerevisiae для выдержанных белых вин с элегантной ароматикой.

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® VL1 — это штамм, терруарной селекции, POF- (не образует винилфенолов. Позволяет получить очень чистые вина, отличающиеся исключительным изяществом и тонкостью ароматов. Идеально подходит для премиальных Шардоне. **ZYMAFLORE® VL1** великолепно раскрывает сортовые ароматы терпенового типа (в сортах Мускат, Рислинг, Гевюрцтраминер и др.), благодаря своему ферментному профилю, специфичному для этих прекурсоров. Прекрасно подходит для производства элегантных сортовых белых вин (Супер Премиум и Ультра Премиум).

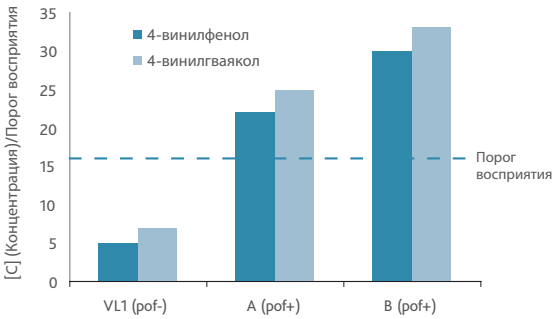
ФЕРМЕНТАТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Спиртоустойчивость : до 14,5% об.
- Диапазон температуры брожения: 16-20°C.
- Высокая потребность в азоте.
- Низкое производство летучих кислот и H_2S.
- Слабое образование пены.

АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Штамм pof(-): не содержит циннамат-декарбоксилазу, провоцирующую образование винилфенолов, (лекарственные тона, гуашь).
- Высокая способность к раскрытию предшественников ароматов терпенового типа (активность бета-глюкозидазы)
- Прекрасно подходит для выдержки на осадке.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ



Образование винилфенолов разными штаммами дрожжей.

LAFFORT

l'œnologie par nature

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Обезвоженные дрожжи в вакуумной упаковке

Форма ..... гранулы

ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%) ..... < 8

Жизнеспособные клетки САСД (КОЕ/г)..... ≥ 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

- После регидтратации инокулируйте как можно быстрее.
- Соблюдайте рекомендованную дозировку для гарантии хорошего развития дрожжей, даже при обилии «диких» дрожжей.
- Температура, штамм дрожжей, регидратация и гигиена на винодельне имеют решающее значение для успешного брожения.
- Особые характеристики: штамм чувствителен к колебаниям температуры в конце алкогольного брожения (плотность <1030). Температура должна быть по возможности близкой к 20°C.

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 потенциальное содержание спирта) 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.