



# ZYMAFLORE® VL2

Дрожжи *Saccharomyces cerevisiae*, особенно рекомендованы при брожении в бочке, для полнотелых белых вин с выраженными сортовыми особенностями.

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® VL2** — это штамм для производства белых вин с богатым, округлым вкусом (благодаря образованию полисахаридов), сохраняющий сортовые и терруарные особенности винограда (Шардоне, Семильон, Вионье). Штамм POF- (не образует винилфенолов), позволяет получить вина с тонким и чистым ароматическим профилем. Идеально подходит для винификации в бочках и для производства элегантных сортовых вин (класса Супер Премиум и Ультра Премиум). Штамм получен путем терруарной селекции на виноградниках Бургундии.

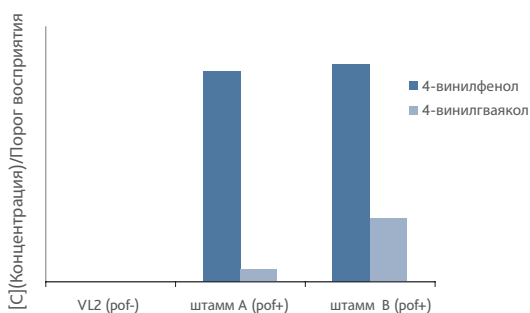
### ФЕРМЕНТАТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Спиртоустойчивость: до 15,5% об.
- Диапазон температуры брожения: 14-20°C.
- Низкая потребность в азоте.
- Низкое производство летучих кислот и H<sub>2</sub>S.

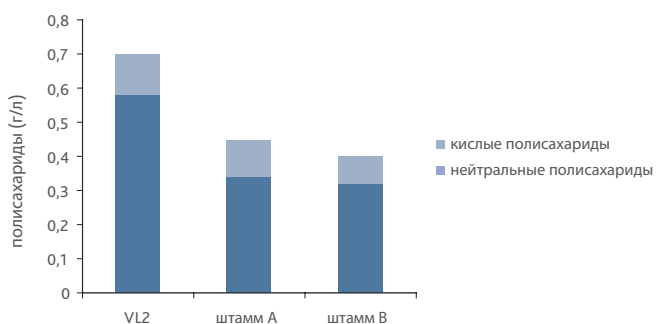
### АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Штамм pof(-): не содержит циннамат-декарбоксилазу, провоцирующую образование винилфенолов (лекарственные тона, гуашь).
- Интенсивное образование полисахаридов, формирующих ощущение объема и округлости вкуса.
- Прекрасно подходит для выдержки на осадке.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ



Тест на Шардоне.



Образование полисахаридов (г/л).

Тест на Шардоне, осветление с помощью LAFAZYM® CL 0,75 г/г, мутность 150 NTU, T° брожения 16-20°C.



# 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) .....  $\geq 2.10^{10}$

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 регидратации 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.

### ДОЗИРОВКА

- 20-30 г/гл.

### 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.

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).

