



ZYMAFLORE® VL3

Дрожжи *Saccharomyces cerevisiae* для раскрытия сортовых ароматов тиольного типа, (Совиньон Блан).

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® VL3 — это штамм с великолепной способностью к раскрытию сортовых ароматов тиольного типа (Совиньон Блан, Коломбар, Пти Мансенг). Идеально подходит для производства элегантных сортовых вин (класса Супер Премиум и Ультра Премиум). Этот штамм выделен благодаря фундаментальным исследованиям Института Бордо по идентификации молекул ответственных за аромат Совиньона.

ФЕРМЕНТАТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Спиртоустойчивость: до 14,5% об.
- Диапазон температуры брожения: 15-21°C.
- Высокая потребность в азоте.
- Низкое производство летучих кислот и H_2S .

АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Великолепная способность к раскрытию прекурсоров сортовых ароматов тиольного типа: 4MSP (самшит, рацитник), 3SH (грейпфрут, цитрусы), A3SH (маракуйя).
- Прекрасно подходит для выдержки на осадке.

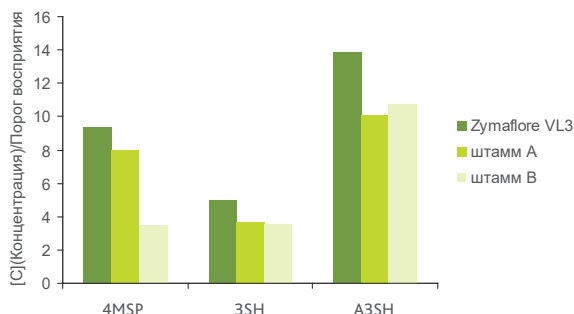
РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- Тест в экспериментальном центре в регионе Бордо. Совиньон Блан, 2005.

Потенциальное содержание спирта: 13% об., 40 NTU, температура брожения 16°C, азот скорректирован до 180 мг/л.

Дозировка дрожжей: 20 г/г, положительные результаты инокуляции для всех штаммов.

Брожение за 10 дней, летучая кислотность: в среднем 0,19 г/л H_2SO_4 .



Раскрытие сортовых ароматов (летучих тиолов) 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) $\geq 2 \cdot 10^{10}$

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 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 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).

