

# ZYMAFLORE X16®

Дрожжи *Saccharomyces cerevisiae* для современных ароматных белых и розовых вин, с интенсивным образованием ароматов брожения.

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® X16** — это штамм, полученный путём скрещивания, обладающий великолепной способностью к образованию сложных эфиров брожения (ароматы белого персика, желтых фруктов) и одновременно способствующий сохранению тонкого и чистого ароматического профиля (штамм rof (-): без образования винилфенолов). Гарантирует надежные результаты брожения даже в трудных условиях: при низкой мутности и/или низкой температуре. Идеально подходит для производства современных белых и розовых вин (ценовой сегмент: «Средний Плюс», «Премиум») из ароматически «нейтральных» сортов винограда или при высокой урожайности.

### ФЕРМЕНТАТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Исключительно быстрая кинетика брожения.
- Спиртоустойчивость: до 16% об.
- Устойчивость к низким температурам брожения: от 12°C\*.
- Низкая потребность в азоте.
- Устойчивость к очень низким значениям мутности.
- Низкое производство летучих кислот и H<sub>2</sub>S.

### АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Яркий и чистый ароматический профиль:

- Штамм rof(-): не содержит циннамат-декарбоксилазу, провоцирующую образование винилфенолов, при использовании низкоочищенных ферментов.
- Интенсивное образование ароматов брожения (белый персик, белые цветы, желтые фрукты).

\* Дрожжи можно вносить дрожжи и при температуре 8-10°C, после отстаивания: в этом случае обязательно проводите акклиматизацию дрожжевой разводки к температуре путём дробного добавления сусла.

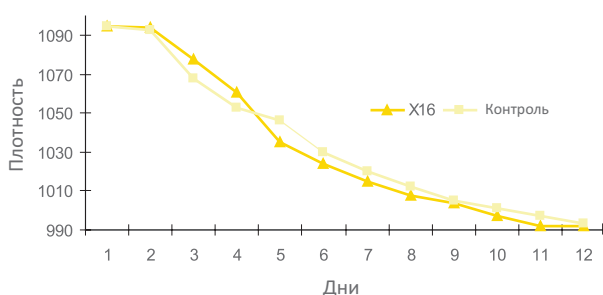
## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- Шардоне, 2006, Бургундия.

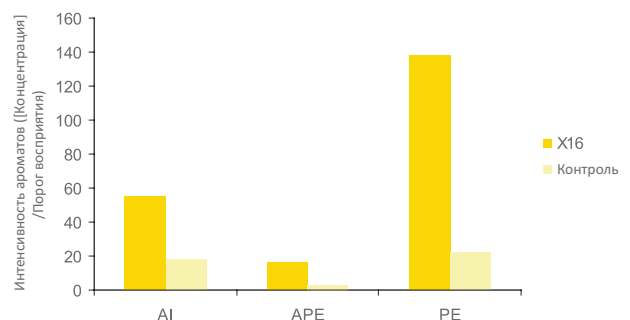
Потенциальное содержание спирта: 13% об., температура брожения: 16°C, азот скорректирован до 180 мг/л.

Дозировка дрожжей: 20 г/гл, положительный результат инокуляции для X16, преобладание дикой флоры в контрольном образце.

Брожение за 10 дней, летучая кислотность: 0,14 г/л H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.



Кинетика брожения.



Показатели ароматов брожения (мг/л) (фруктовые и цветочные ароматы).  
AI : изоамиловый ацетат- APE : этилфенил ацетат.  
PE : фенилэтил этанол.



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

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 температур 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).

