

ZYMAFLORE X5®



Дрожжи Saccharomyces cerevisiae для белых и розовых технологичных вин с ярким ароматическим профилем.

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® X5 — это штамм , полученный путём скрещивания, обладающий превосходной способностью к раскрытию сортовых ароматов тиольного типа (в особенности 4ММР) и образованию ароматов брожения. Идеально подходит для производства современных белых и розовых вин («среднего плюс» и «премиум» ценовых сегментов), свежих и многогранных. Надежные результаты брожения даже в сложных условиях (при низкой мутности, низкой температуре).

ФЕРМЕНТАТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

- Спиртоустойчивость: до 16% об.
- Умеренная / высокая потребность в азоте.
- Устойчивость к низким температура: от 13°С*.
- Устойчивость к низкому уровню мутности (< 50 NTU).
- Низкое производство летучих кислот и H₂S.

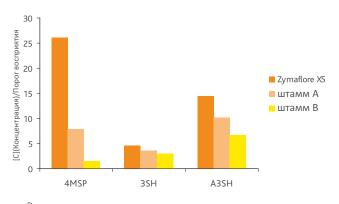
АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Яркий и многогранный ароматический профиль:

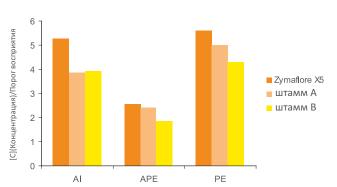
- Интенсивное раскрытие сортовых ароматов тиольного типа (4MSP, 3SH, A3SH : самшит, грейпфрут, экзотические фрукты).
- Хорошая способность к образованию ароматов брожения (AI, PEA, PE : фруктовые и цветочные ароматы).
- * Дрожжи можно вносить при температуре 8-10°С, после отстаивания, в этом случае обязательно проводите акклиматизацию дрожжевой разводки к температуре путём дробного добавления сусла.

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/гл, положительные результаты инокуляции для всех штаммов.



Раскрытие сортовых ароматов тиольного типа разными штаммами дрожжей.



Образование ароматов брожения разными штаммами дрожжей.



ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Обезвоженные дрожжи в вакуумной упаковке

ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%)
Жизнеспособные клетки САСД (КОЕ/г) $\geq 2.10^{10}$
Молочнокислые бактерии (КОЕ/г) < 10 ^s
Уксуснокислые бактерии (KOE/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 (KOE/г)< 10 ³
Свинец (ppm) < 2
Мышьяк (ppm) < 3
Ртуть (ppm)<1
Калмий (nnm) < 1

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- После регидтратации инокулируйте как можно быстрее.
- Соблюдайте рекомендованную дозировку 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°С 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, используемую для регидратации.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

• Срок хранения: 4 года.

УПАКОВКА

- Хранить в оригинальной закрытой упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.

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

