

# 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 температурам: от 13°C\*.
- Устойчивость к низкому уровню мутности (< 50 NTU).
- Низкое производство летучих кислот и H<sub>2</sub>S.

### АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Яркий и многогранный ароматический профиль:

- Интенсивное раскрытие сортовых ароматов тиольного типа (4МСП, 3Ш, АЗШ : самшит, грейпфрут, экзотические фрукты).
- Хорошая способность к образованию ароматов брожения (АI, РЕА, РЕ : фруктовые и цветочные ароматы).

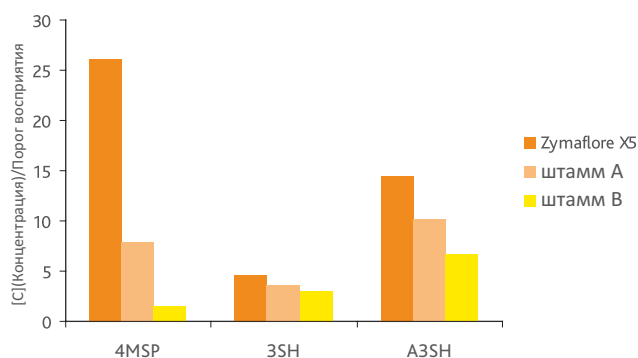
\* Дрожжи можно вносить при температуре 8-10°C, после отстаивания, в этом случае обязательно проводите акклиматизацию дрожжевой разводки к температуре путём дробного добавления сусла.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

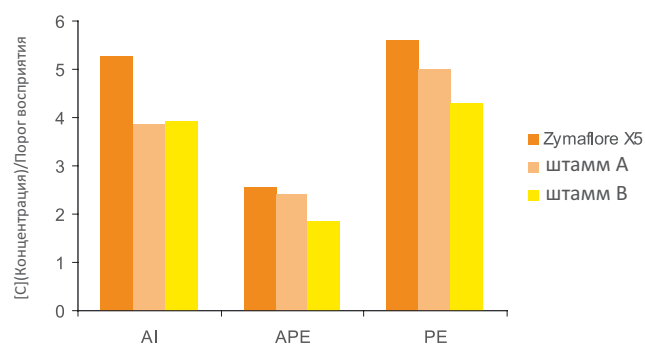
- Тест в экспериментальном центре в регионе Бордо – Совиньон Блан, 2005.

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

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 суслom 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

- 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).

