



ZYMAFLORE® XORIGIN

Дрожжи *Saccharomyces cerevisiae* для производства хорошо сбалансированных утонченных белых вин, подчёркивают особенности сорта и терруара.

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 ХАРАКТЕРИСТИКИ

Дрожжи полученные путём массовой селекции и скрещивания. ZYMAFLORE® XORIGIN раскрывает нотки белых фруктов, что придаёт винам элегантности и чистоты в аромате, сохраняя при этом сортовые особенности винограда. Вина, произведенные с использованием ZYMAFLORE® XORIGIN, отличаются ярким вкусом и продолжительностью, что делает их хорошо сбалансированными.

Особенно рекомендуется для северных белых сортов винограда.

ХАРАКТЕРИСТИКИ БРОЖЕНИЯ:

- Низкое производство SO_2 и соединений, которые связывают SO_2 .
- Низкое производство летучих кислот.
- Спиртоустойчивость: до 15.5% об.
- Температура брожения (оптимальная): 14 - 22°C.
- Низкая потребность в азоте.
- Короткая лаг-фаза.
- Очень хорошие ферментативные способности.

АРОМАТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

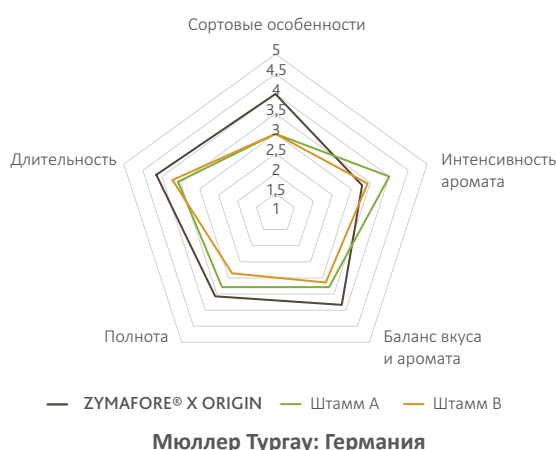
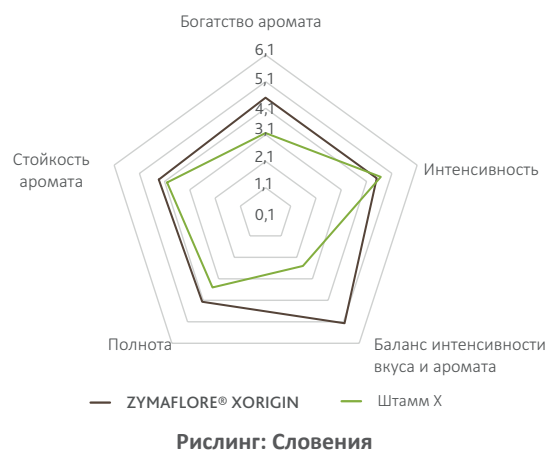
Богатый и тонкий ароматический профиль.

- Штамм POF(-): нет активности циннамат декарбоксилазы, ответственной за образование винилфенолов, которые «маскируют» ароматы или создают тяжелые «фармацевтические» или «гуашевые» ноты.
- В зависимости от винограда и содержащихся в нем прекурсоров может раскрывать сортовые ароматы и сложные эфиры.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

Резюме дескрипторов, отмеченных дегустаторами.

ZYMAFLORE® XORIGIN позволяет производить ароматные вина со сложным профилем, сохраняя при этом характерные особенности сорта винограда. Объем и продолжительность вкуса дополняют друг друга, создавая сбалансированные и элегантные вина.



ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Обезвоженные дрожжи в вакуумной упаковке.

Формагранулы

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 рода, вида или штамма (КОЕ/г) < 5

Колиформные бактерии (КОЕ/г) < 10^2

Кишечная палочка, КОЕ/г отсутствует

Стафилококк /г отсутствует

Сальмонелла /25г отсутствует

Плесневые грибы (КОЕ/г) < 10^3

Свинец (ppm) < 2

Мышьяк (ppm) < 3

Ртуть (ppm) < 1

Кадмий (ppm) < 1

ПРОТОКОЛ ПРИМЕНЕНИЯ

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

- Инокулируйте как можно раньше после заполнения емкости.
- Соблюдайте рекомендованную дозировку, чтобы гарантировать хорошую приживаемость, даже в случае высокой популяции «диких» дрожжей.
- Температура, штамм дрожжей, регидратация и гигиена на винодельне также важны для хорошей приживаемости.

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.
- В случае сложных условий брожения (низкая температура, сильно осветлённое сусло, потенциально высокое содержания спирта) 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.

