



ZYMAFLORE® XPURE

Дрожжи *Saccharomyces cerevisiae* для красных вин, отличающихся исключительной чистотой ароматов, с нотками черных фруктов и ягод и с превосходными вкусовыми качествами.

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® XPURE - дрожжи, полученные в результате последовательных контролируемых скрещиваний, обладающие великолепными ферментативными способностями и образующие лишь незначительное количество нежелательных серных соединений и молекул, способных связывать SO_2 . **ZYMAFLORE® XPURE** особенно подходит для производства красных вин, отличающихся исключительной чистотой ароматов и полностью раскрывающих ароматический потенциал винограда. Дрожжи **ZYMAFLORE® XPURE** также способствуют снижению восприятия зеленых нот, позволяют ярче раскрыть свежесть ароматов и выявить нотки черных фруктов и ягод. Вина получаются нежными, мягкими, с прекрасными вкусовыми качествами.

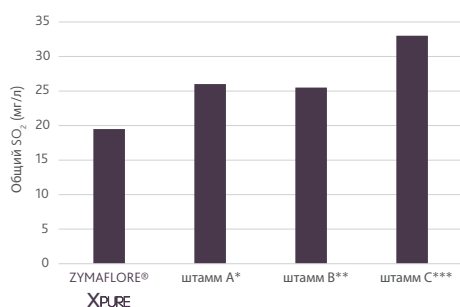
ФЕРМЕНТАТИВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Спиртоустойчивость : до 16 % об.
- Диапазон температуры брожения: 20- 30°C.
- Средние потребности в азоте.
- Умеренное образование летучих кислот.
- Стабильная кинетика брожения.
- Хорошая совместимость с ЯМБ.

АРОМАТИЧЕСКИЕ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- Очень слабое образование нежелательных серных соединений, а также молекул, способных связывать SO_2 .
- Маскирует вегетативные ноты.
- Свежесть ароматов и выразительные нотки черных фруктов и ягод.
- Ощущение нежности и мягкости вкуса.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

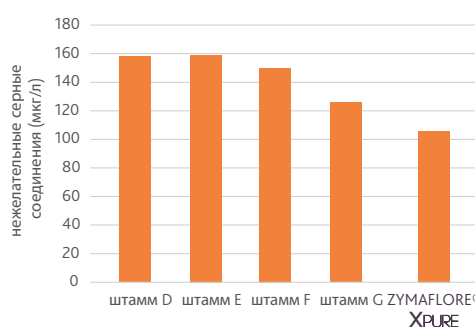


Общее содержание SO_2 в конце брожения
Мерло 2014 (Содержание спирта 15,5 % об., pH 3,50).

*Штамм А : Дрожжи, широко используемые для красных вин.

** Штамм В : коммерческие дрожжи, образующие малое количество SO_2 и H_2S .

*** Штамм С : дрожжи, широко известные на рынке благодаря слабому образованию H_2S .



Содержание нежелательных серных соединений в конце брожения.

Мерло 2014 (Содержание спирта 13,5 % об., pH 3,49, ТК 4,09 г/л H_2SO_4 , Общий полифенольный индекс: 54).

В этом тесте в дополнение к анализу серных соединений измеряли также TL35*, и **ZYMAFLORE® XPURE** демонстрирует значительно более низкий TL35 (58 мг/л), так же, как и штамм D (55 мг/л), в сравнение со штаммами С, Е и F (65-67 мг/л). **Zymaflore® XPURE** образует очень малое количество соединений, способных связывать SO_2 .

*TL35 : доза общего SO_2 , необходимого для получения 35 мг/л свободного SO_2 . Чем выше его значение, тем больше содержание в вине соединений, способных связывать SO_2 .



LAFFORT

l'œnologie par nature

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Обезвоженные дрожжи в вакуумной упаковке

Форма гранулы

ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%) < 8

Жизнеспособные 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, регидратация и гигиена на винодельне имеют решающее значение для успешного брожения.

ДОЗИРОВКА

- 15- 30 г/гл.

В случае холодной мацерации перед брожением, рекомендуется проводить инокуляцию дрожжей в дозировке 5 г/гл при заполнении ферментатора, чтобы подавить дикую микрофлору, а потом добавить 15 – 20 г/гл в конце мацерации, до поднятия температуры.

ПРИМЕНЕНИЕ

- Строго соблюдайте протокол регидратации.
- Избегайте разницы температуры более чем на 10°C между суслем и разводкой дрожжей во время инокуляции. Общее время подготовки разводки дрожжей не должно превышать 45 минут.
- В случае потенциально высокого содержания спирта, а также для уменьшения образования летучих кислот, добавьте **SUPERSTART® ROUGE** 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).

