



ZYMAFLORE® OMEGA^{LT}

Дрожжи не-*Saccharomyces* (*Lachancea thermotolerans*) для **BIO**-подкисления вина.

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

ZYMAFLORE® OMEGA^{LT} штамм, отобранный в результате массовой селекции вида *Lachancea thermotolerans*, селекционирован из-за его способности трансформировать часть сахара в сусле в L-молочную кислоту.

Жаркий климат может привести к недостатку кислотности в винограде, что негативно сказывается на качестве вина. **ZYMAFLORE® OMEGA^{LT}** – это микробиологическое решение для **BIO**-подкисления вин для достижения свежести и баланса во вкусе.

Применение **ZYMAFLORE® OMEGA^{LT}** позволяет:

- Повысить титруемую кислотность.
- Снизить pH.
- Понизить итоговую крепость вина за счет трансформации сбраживаемых сахаров в кислоту, а не в этанол.

ХАРАКТЕРИСТИКИ БРОЖЕНИЯ:

- Оптимальная температура брожения > 20°C.
- Потребность в азоте: **ZYMAFLORE® OMEGA^{LT}** требует минимум 100-130 мг/л ассимилируемого азота в исходном сусле.

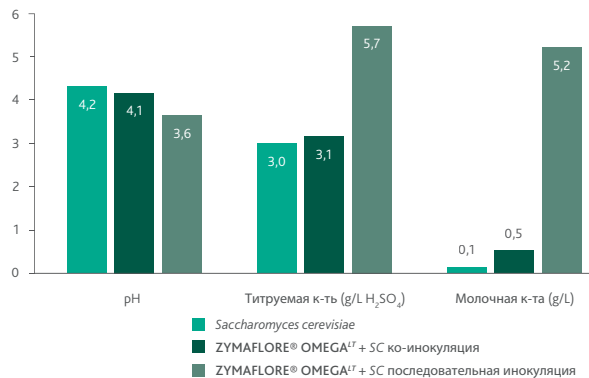
ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ:

Кислотный баланс, достигнутый благодаря применению **ZYMAFLORE® OMEGA^{LT}**, способствует производству вин со свежим фруктовым профилем, сохраняя при этом сортовые особенности винограда.

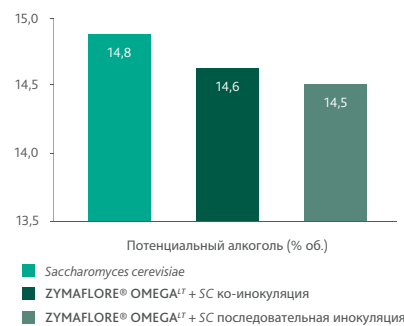
РЕЗУЛЬТАТЫ ИССЛЕДОВАНИЙ

ZYMAFLORE® OMEGA^{LT} следует применять вместе с *S. cerevisiae* для проведения алкогольного брожения либо путем ко-инокуляции (одновременное добавление дрожжей), либо путем последовательной инокуляции. Последовательная инокуляция *Saccharomyces cerevisiae* способствует проявлению свойств **ZYMAFLORE® OMEGA^{LT}**.

Модулирование кислотности



Коррекция уровня алкоголя



Коррекция кислотности и уровня алкоголя в винах, полученных в результате ко-инокуляции (одновременное добавление дрожжей) или последовательной инокуляции **ZYMAFLORE® OMEGA^{LT}** и штамма *Saccharomyces cerevisiae* (SC).

Условия: Вионье, Австралия, 2019 г.; Температура АБ 18°C, pH 3,9 (Hranilovic et al. 2022).



ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Обезвоженные дрожжи в вакуумной упаковке.

Форма гранулы

ХИМИЧЕСКИЙ И МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%) < 8

Жизнеспособные 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 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

Качество сусла и винограда (рекомендовано для производства 1-2 г / л молочной кислоты в допустимых условиях):

- Необходимо определить исходный усвояемый азот для выбора правильной стратегии питания.
- Здоровый виноград.
- Штамм чувствителен к SO_2 : начальное добавление сульфитов < 4 г/гл или меньше в при низком pH.
- Минимальный рекомендуемый pH 3,3.

Для получения дополнительной информации обратитесь к техническому буклету **ZYMAFLORE® OMEGA^{LT}**. Не стесняйтесь обращаться к представителю **LAFFORT®** в вашем регионе.

Ко-инокуляция (одновременное добавление дрожжей) – рекомендуется для легкого и умеренного BIO-подкисления (< 3 г/л молочной кислоты):

1. Подготовьте разводку дрожжей *S. cerevisiae* согласно стандартному протоколу **LAFFORT®** (20 г/гл).
2. В это же время подготовьте разводку дрожжей **ZYMAFLORE® OMEGA^{LT}**.
3. Внесите оба штамма одновременно, хорошо перемешайте.
4. Откорректируйте ассимилируемый азот при инокуляции или в течение 24 ч. после инокуляции, исходя из потребности азота штамма *S. cerevisiae* и химических параметров сусла – ознакомьтесь с калькулятором подкормки дрожжей на www.laffort.com, вкладка **LAFFORT & YOU**).

Последовательная инокуляция (рекомендуется при высоком уровне подкисления или при ограниченных эннологических условиях для *L. thermotolerans*):

1. Подготовьте разводку дрожжей **ZYMAFLORE® OMEGA^{LT}**.
2. Задайте дрожжи и хорошо перемешайте.
3. Откорректируйте ассимилируемый азот при инокуляции или в течение 24 часов после инокуляции **ZYMAFLORE® OMEGA^{LT}** (убедитесь, что концентрация усвояемого азота больше или равна 100-130 мг N/л).
4. Контролируйте ферментативную активность и BIO-подкисление с помощью **ZYMAFLORE® OMEGA^{LT}** (путем измерения концентрации L-молочной кислоты).
5. Когда целевая концентрация молочной кислоты будет практически достигнута, подготовьте разводку дрожжей *S. cerevisiae* согласно стандартному протоколу **LAFFORT®** (20 г/гл) Рекомендуем использовать **SUPERSTART®** 20 г/гл в воде для регидратации.
6. Инокулируйте разводку *S. cerevisiae* и сделайте первую задачу ассимилируемого азота при инокуляции или в течение 24 ч.



LAFFORT

l'œnologie par nature

ДОЗИРОВКА

Рекомендуемая дозировка: 20-40 г/гл.

- Последовательная инокуляция: 20-40 г/гл.
- Ко-инокуляция: 30-40 г/гл.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной упаковке в сухом холодном месте (от 2 до 10°C) без посторонних запахов.
- Срок хранения: 2 года.

ПРИМЕНЕНИЕ

- Дрожжи необходимо регидратировать в 10-кратном объеме воды, при температуре 37°C в течение 20 минут, затем добавьте сусло для акклиматизации в соотношении 1:10, чтобы избежать разницы температуры более чем на 10°C между суслom перед брожением и разводкой дрожжей. Рекомендуем использовать **SUPERSTART®** (добавку для приготовления дрожжевой разводки) в воде для регидратации в дозировке, эквивалентной половине дозировки **ZYMAFLORE® OMEGA^{LT}**. Использование данного препарата улучшает жизнеспособность и метаболизм дрожжей, тем самым оптимизируя их подкисляющую активность
- Минимальная температура сусла при инокуляции 18°C. Максимальная температура брожения 27°C.

УПАКОВКА

Вакуумные пакеты 500 г.
Коробка 10 кг.

