



ZYMAFLORE® X5



Drojdie *Saccharomyces cerevisiae* pentru producerea de vinuri albe și rosé tehnologice cu o intensitate aromatică ridicată.

Drojdie uscată activă (ADY) selectată, nemodificată genetic, pentru utilizarea în vinificație. Calificată pentru elaborarea de produse destinate consumului uman direct în domeniul utilizării reglementate în oenologie. În conformitate cu actualul regulament UE nr. 2019/934.

SPECIFICAȚII ȘI APLICAȚII OENOLOGICE

ZYMAFLORE® X5 este o tulpină rezultată din ameliorare, care combină o revelație excelentă a **aromelor varietale** de tip tiol (în special 4MMP) și o producție ridicată de **arome de fermentație**. Perfect adaptată la producția de vinuri albe și rosé moderne (Popular Premium, Premium), proaspete și complexe, garantând siguranța fermentației chiar și în condiții dificile: turbiditate scăzută, temperatură scăzută.

CARACTERISTICI DE FERMENTARE:

- Toleranță la alcool: până la 16% vol.
- Cerințe medii spre ridicate de azot.
- Toleranță la temperaturi scăzute: de la 13°C
- Toleranță la turbiditate scăzută (< 50 NTU).
- Producție redusă de aciditate volatilă și H₂S.

CARACTERISTICI AROMATICE:

Profil aromatic complex și intens:

- Foarte mare revelație de arome varietale de tip tiol (4MSP, 3SH, 3SHA: lemn de box, citrice, fructe tropicale).
- Producție bună de arome de fermentație (IA, PEA, PE: fructat, floral).

* Este posibil să se adauge drojdie la 8 - 10°C după decantare; este esențial ca drojdia să fie aclimatizată la temperatura prin adăugarea consecutivă de must.

REZULTATE EXPERIMENTALE

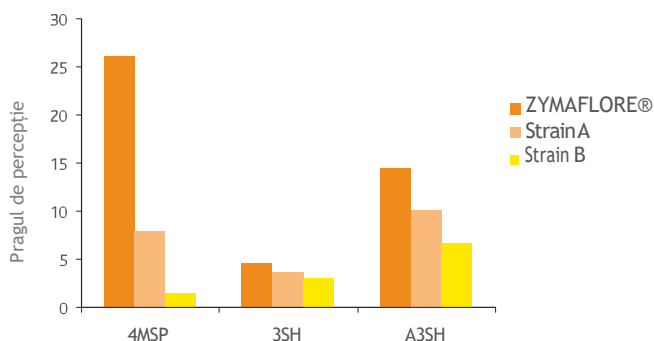
Încercare la centrul experimental LAFFORT®, regiunea Bordeaux.

Sauvignon blanc, 2005.

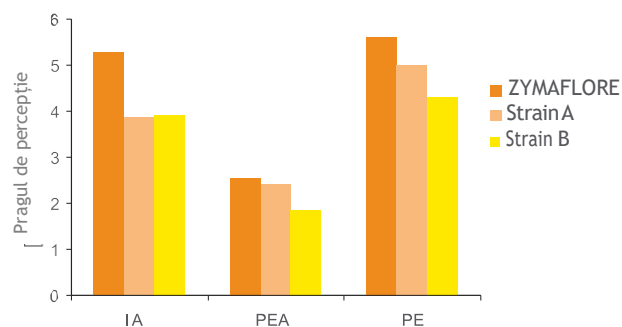
Alcool potențial: 13% vol, 40 NTU, temperatura de fermentare 16°C (60,8°F), corecție de azot la 180 mg/L.

Adăugare de drojdie la 20 g/hL (200 ppm), controale pozitive de implantare.

Fermentare în 10 zile, aciditate volatilă 0,19 g/L H₂SO₄ în medie (0,23 g/L acid acetic).



Dezvăluirea aromelor de soi (tioli) de către diferite drojdii.
4MSP: lemn de box - 3SH: citrice - 3SHA: fructe tropicale



Producerea de arome de fermentație de către diferite drojdii.
IA: banane - PEA; PE: florale

CARACTERISTICI FIZICE

Drojdie deshidratată (ambalată în vid).

Aspect.....granular

ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Umiditate (%)..... < 8
Celule SADY (CFU/g)..... $\geq 2 \cdot 10^{10}$
Bacterii de acid lactic (CFU/g)..... < 10^5
Bacterii de acid acetic (CFU/g)..... < 10^4
Drojdii din alt gen decât *Saccharomyces* (CFU/g)..... < 10^5
Drojdii de o specie sau tulpină diferită (%)..... < 5
Coliforme (CFU/g)..... < 10^2
E. coli (/g)..... Nu există

Staphylococcus (/g)..... Nu există
Salmonella (/25 g).....Nu există
Mucegaiuri (CFU/g)..... < 10^3
Plumb (ppm)..... < 2
Arsenic (ppm)..... < 3
Mercur (ppm)..... < 1
Cadmium (ppm)..... < 1

PROTOCOL DE UTILIZARE

CONDIȚII OENOLOGICE

- Inoculați drojdia cât mai curând posibil după rehidratare..
- Caracteristică specială: sensibil la variațiile de temperatură la sfârșitul AF (densitate < 1030). Preferă o temperatură de aproximativ 20°.
- Temperatura, tulpina de drojdie, rehidratarea și igiena cramei sunt, de asemenea, esențiale pentru o implantare reușită.

DOZAJ

- 20 - 30 g/hL (200 - 300 ppm).

IMPLEMENTARE

- Urmați cu atenție protocolul de rehidratare a drojdiei indicat pe ambalaj.
- Evitați diferențele de temperatură care depășesc 10° C (18° F) între must și drojdie în timpul inoculării. Timpul total de pregătire a drojdiei nu trebuie să depășească 45 de minute.
- În cazul în care potențialul de grad de alcool este potențial ridicat și pentru a minimiza formarea de aciditate volatilă, se utilizează **DYNASTART®** / **SUPERSTART® BLANC** în apa de rehidratare a drojdiei.

RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita deasupra nivelului solului, într-un loc uscat, care să nu răspândească mirosuri. Să se asigure că stocul este păstrat la o temperatură moderată, în ambalajul original, nedeschis..
- Data optimă de utilizare: 4 ani.

AMBALARE

Pungă vidată de 500 g. Cutie de 10 kg.