



# ZYMAFLORE® CX9

Drojdie *Saccharomyces cerevisiae* pentru vinuri albe (Chardonnay).

*Drojdie selecționată, nemodificată genetic, uscată activă (ADY), pentru utilizarea în vinificație.*

*Calificată pentru elaborarea de produse pentru uz uman direct consum direct în domeniul utilizării reglementate în oenologie.*

*În conformitate cu actualul regulament UE nr. 2019/934.*

## SPECIFICAȚII ȘI APLICAȚII OENOLOGICE

Drojdie obținută în urma unei selecții în masă dintr-o renumită podgorie din Burgundia precum și a tehnologiei de reproducere. ZYMAFLORE® CX9 scoate în evidență coaja de lămâie, tonuri de migdale prăjite și alune proaspete. Vinurile se disting printr-un echilibru subtil între lejeritate, fermitate și finețe.

Recomandat pentru Chardonnay-uri premium, complexe și fine.

### CARACTERISTICI DE FERMENTARE

- Toleranță la alcool: până la 16% vol.
- Temperatura de fermentare (optimă): 14 - 22 °C (57 - 72 °F).
- Necesități medii de azot.
- Faza de întârziere scurtă.
- Bună capacitate de fermentare.

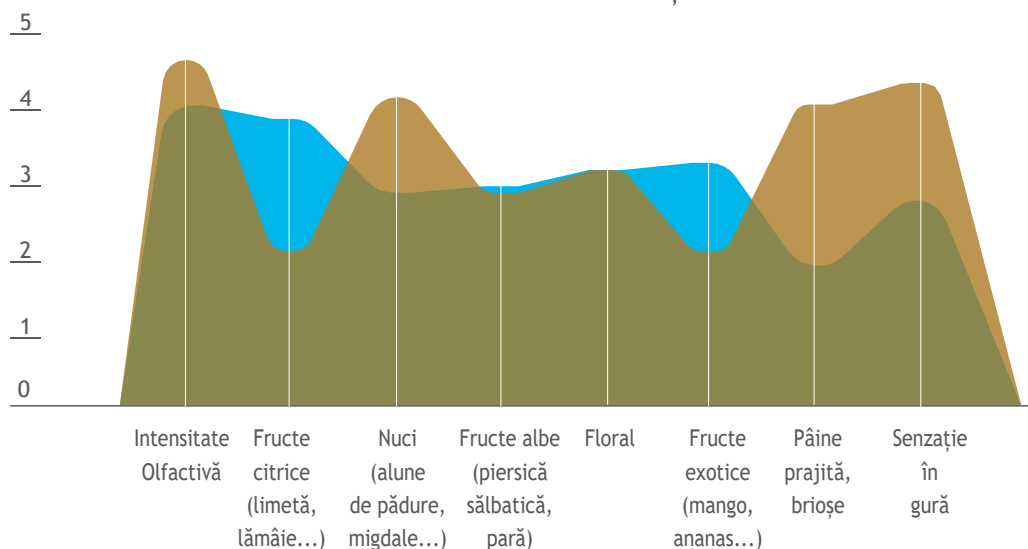
### CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

Profil aromatic complex și delicat:

- Tulpina POF negativă: nu are activitate cinamat decarboxilază, responsabilă de formarea de fenoli vinilici, care pot "masca" aromele sau pot duce la note grele de tip "medicinal, vopsea guașă".
- Foarte bună preabilitate la învechirea pe drojdie (în butoaie de stejar sau în rezervoare de inox).

## PROFIL SENZORIAL

PROFILELE SENZORIALE ALE VINURILOR VINIFICATE CU ZYMAFLORE® CX9 ÎN DIFERITE CONDIȚII DE VINIFICARE



■ ZYMAFLORE®CX9 - Vinificare în butoi de stejar

■ ZYMAFLORE®CX9 - Vinificare în rezervor de inox



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## CARACTERISTICI FIZICE

Drojdie deshidratată (ambalată în vid)

Aspect ..... granular

## ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Umiditate (%) ..... < 8  
Drojdie uscată activă (ADY) (CFU/g) .....  $\geq 2 \cdot 10^{10}$   
Bacterii lactice (CFU/g) ..... <  $10^5$   
Bacterii ale acidului acetic (UFC/g) ..... <  $10^4$   
Drojdiile de alt gen decât *Saccharomyces* (UFC/g). <  $10^5$   
Drojdiile 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

- Se inoculează drojdia cât mai curând posibil după rehidratare.
- Respectați doza prescrisă pentru a asigura o bună implantare a drojdiei, chiar și în cazul abundenței drojdiilor indigene.
- 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 semnificativ ridicat și pentru a reduce la minimum formarea acidității volatile, se utilizează **DYNASTART®/ SUPERSTART®ROUGE / SUPERSTART®BLANC** în apa de rehidratare a drojdiei.

### RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita în ambalajul original nedeschis la o temperatură moderată, într-o zonă răcoroasă (2-10°C / 36-50°F) care nu este susceptibilă de a transmite mirosuri.
- Data optimă de utilizare: 4ani.

### AMBALARE

Pungă vidată de 500 g. Cutie de 10 kg.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - [www.laffort.com](http://www.laffort.com)