



ZYMAFLORE® CGN24

Drojdie Saccharomyces cerevisiae pentru a evidenția tipicitatea Prosecco și a altor vinuri aromate și proaspete.

Drojdie uscată activă selecționată (ADY), nemodificată genetic, pentru uz oenologic. Adecvată pentru prepararea produselor destinate consumului uman direct, în cadrul domeniului de utilizare reglementată în oenologie. Este conformă cu Regulamentul (UE) 2019/934 al Comisiei.

CARACTERISTICI SPECIFICE ȘI PROPRIETĂȚI OENOLOGICE

Rezultată dintr-o hibridare specifică, **ZYMAFLORE CGN24** se remarcă prin capacitatea sa de a intensifica aromele de măr verde și pară proaspătă, datorită unei producții ridicate de esteri etilici ai acizilor grași.

CARACTERISTICI DE FERMENTARE

- Fază de latență foarte scurtă
- Necesitate redusă de azot.
- Consumul de acid malic relativ scăzut (aproximativ 10%)

CARACTERISTICI AROMATICE

- Producție de arome elegante de fermentație, precum măr verde și pară proaspătă
- Producție **foarte redusă de compuși nedoriți** și de elemente care maschează aromele, ceea ce duce la un **profil curat și precis**
- **Plinătate gustativă** (senzație de rotunjime și echilibru pe palat.

CARACTERISTICI FIZICE

Drojdii deshidratate și ambalate în vid.

Aspect.....granular

ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Umiditate (%) < 8
 Celule viabile SADY (UFC/g) $\geq 10^{10}$
 Bacterii de acid lactic (UFC/g)..... < 10^5
 Bacterii de acid acetic (UFC/g)..... < 10^4
 Drojdii din alt gen decât *Saccharomyces* (UFC/g)..... < 10^5
 Drojdii de un alt gen, specie sau tulpină (%)..... < 5
 Coliforme (UFC/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
 Cadmiu (ppm) < 1



LAFFORT
l'œnologie par nature

PROTOCOL DE UTILIZARE

CONDIȚII OENOLOGICE

- Inoculați cât mai curând posibil după ce ați umplut rezervorul.
- Respectați dozele specificate pentru a asigura stabilirea corectă a drojdiei chiar și atunci când există o populație mare de drojdii indigene.
- Temperatura, calitatea rehidratării și igiena pivniței sunt, de asemenea, esențiale pentru o instalare corectă.

DOZAJ

- 20 - 30 g/hL.

ADĂUGARE

- Urmați cu atenție protocolul de rehidratare a drojdiei.
- Evitați diferențele de temperatură mai mari de 10°C între must și starter. Timpul total de pregătire a starterului nu trebuie să depășească 45 de minute.
- În cazul unor condiții de fermentație deosebit de dificile (temperatură foarte scăzută, must foarte clarificat, alcool potențial foarte ridicat) și/sau pentru a optimiza performanța aromatică a drojdiei, utilizați **SUPERSTART® BLANC** sau **SUPERSTART® SPARK** în apa de rehidratare.

RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita la distanță de sol, în ambalajul original nedeschis, la o temperatură moderată, într-un loc uscat, care să nu răspândească mirosuri.
- Data optimă de utilizare: 4 ani

AMBALARE

Pungă vidată de 500 g.