



# ZYMAFLORE® XPure

*Drojdie recomandată pentru vinuri cu puritate aromatică ridicată, proapețime aromatică sporită și expresie a notelor de fructe negre, precum și o mare finețe a gustului.*

*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

ZYMAFLORE®XPURE este rezultatul mai multor etape de reproducere dirijată, combinând capacități excelente de fermentare și o producție foarte scăzută de compuși negativi ai sulfului (inclusiv SO<sub>2</sub> și H<sub>2</sub>S) și de compuși care leagă SO<sub>2</sub>. ZYMAFLORE® XPURE este adaptat în special pentru vinurile roșii cu o mare puritate aromatică, care să exprime pe deplin strugurii. ZYMAFLORE® XPURE sporește proapețimea aromatică, expresia notelor de fructe negre și contribuie la mascarea percepției de caractere verzi. Vinurile fermentate cu această drojdie oferă o mare finețe a gustului.

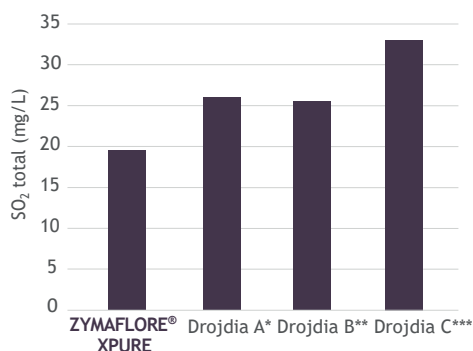
### CARACTERISTICI DE FERMENTARE

- Toleranță la alcool: până la 16% vol.
- Gamă largă de temperaturi optime: 15 - 30°C (59 - 86°F).
- Cerințe reduse de azot.
- Producție moderată de aciditate volatilă.
- Cinetica de fermentare obișnuită.
- Bună compatibilitate cu fermentația malolactică.

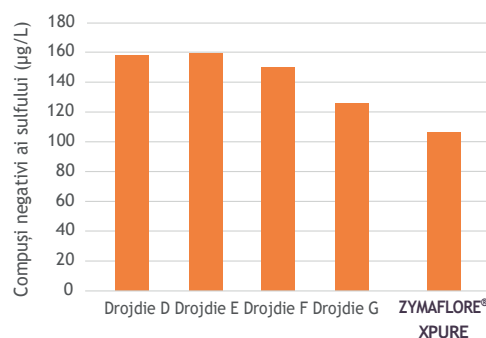
### CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

- Producție foarte scăzută de compuși negativi ai sulfului (inclusiv SO<sub>2</sub> și H<sub>2</sub>S) și de compuși care leagă SO<sub>2</sub>.
- Mascarea percepției de caractere verzi.
- Proapețime aromatică și expresie a notelor de fructe negre.
- O deosebită senzație de netezime.

## REZULTATE EXPERIMENTALE



Concentrațiile totale de SO<sub>2</sub> la sfârșitul fermentației.  
Merlot (201415, 5% vol., pH 3,50).



Concentrații negative de compuși sulfuroși la sfârșitul fermentației.  
Merlot 2014 (13,5% vol., pH 3,49, TA 4,09 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>, TPI 54)

- \* Drojdie A: Drojdie populară din comerț, recomandată pentru vinurile roșii.
- \*\* Drojdia B: Drojdie din comerț care produce cantități reduse de SO<sub>2</sub> și H<sub>2</sub>S.
- \*\*\* Drojdia C: Drojdie din comerț promovată pentru cantitatea scăzută de H<sub>2</sub>S

În acest studiu, TL35 a fost măsurat în plus față de compușii de sulf. ZYMAFLORE® XPURE (58 ppm) prezintă niveluri TL35 similare cu drojdia D (55 ppm), și semnificativ mai mici decât drojdia E, F și G. ZYMAFLORE® XPURE produce cantități foarte mici de SO<sub>2</sub> combinând compuși, cum ar fi piruvatul, 2-oxoglutaratul și acetaldehida).

\*TL35: totalul necesar de SO<sub>2</sub> pentru a atinge 35 mg/L de SO<sub>2</sub> liber.  
Cu cât valoarea TL35 este mai mare,  
cu atât mai mult vinul conține compuși care combină SO<sub>2</sub>.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## CARACTERISTICI FIZICE

Drojdie deshidratată (ambalată în vid)

Aspect ..... granular

## ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Umiditate (%) ..... < 8  
Celule SADY vii (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.

### IMPLEMENTARE

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

### RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita în ambalajul original închis, la o temperatură moderată, într-o zonă fără umiditate, și care nu este susceptibilă de a transmite mirosuri.
- Data optimă de utilizare: 4 ani.

### DOZAJ

15- 30 g/hL (200 - 300 ppm).

În cazul macerării la rece prin prefermentare, se recomandă să se adauge 5 g/hL (50 ppm), în cursul umplerii rezervorului, pentru a domina flora autohtonă, apoi să se completeze cu 15 - 25 g/hL (150 - 250 ppm) la sfârșitul perioadei de macerare, înainte de a crește temperatura mustului.

### AMBALARE

Pungă vidată de 500 g.  
Cutie de 10 kg.



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*