



ZYMAFLORE® ST

Drojdie *Saccharomyces cerevisiae* pentru vinuri albe dulci sau vinuri albe seci destinate învechirii.

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® ST este o tulpină deosebit de sensibilă la SO₂, cu un nivel scăzut de producție de molecule de legare a SO₂. Perfect potrivită pentru producerea de vinuri albe dulci (din struguri deshidratați sau cu putregai nobil) sau pentru vinuri albe seci destinate învechirii (Chardonnay, Sémillon, Viognier).

This strain originates from a “terroir” selection in the Sauternes vineyards.

CARACTERISTICI DE FERMENTARE:

- Toleranță la alcool: până la 15% vol.
- Temperatura de fermentare: 14 - 20°C.
- Cerințe ridicate de azot.
- Capacitate bună de implantare în musturi bogate în zahăr.
- Producție redusă de aciditate volatili și H₂S.

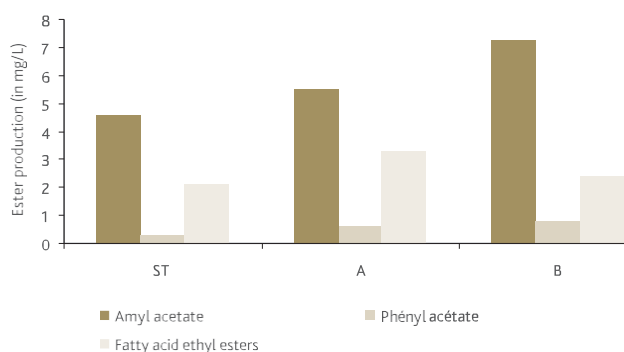
CARACTERISTICI AROMATICE:

- Formare redusă de compuși care se leagă de SO₂ (acetaldehidă, acid piruvic...).
- Producție redusă de arome de fermentare.

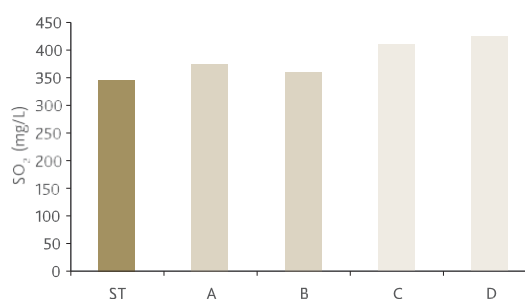
REZULTATE EXPERIMENTALE



Test combinat pe vinuri dulci (doza SO₂ adăugată: 270 mg/L).



Producția de esteri la diferite tulpini de drojdie (în mg/L).



Măsurarea capacității de combinare (CC50*) a vinului alb dulce pentru diferite tulpini de drojdie.

*CC50: cantitatea necesară de SO₂ adăugată la un vin pentru a obține 50 mg/L de SO₂ liber.



ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Umiditate (%)	< 8	<i>Staphylococcus</i> (/g).....	Nu există
Celule SADY (CFU/g).....	$\geq 2 \cdot 10^{10}$	<i>Salmonella</i> (/25 g).....	Nu există
Bacterii de acid lactic (CFU/g).....	< 10^5	Mucegaiuri (CFU/g).....	< 10^3
Bacterii de acid acetic (CFU/g)	< 10^4	Plumb (ppm)	< 2
Drojdii din alt gen decât <i>Saccharomyces</i> (CFU/g).....	< 10^5	Arsenic (ppm)	< 3
Drojdii de o specie sau tulpină diferită (%).....	< 5	Mercur (ppm).....	< 1
Coliforme (CFU/g).....	< 10^2	Cadmium (ppm).....	< 1
<i>E. coli</i> (/g).....	Nu există		

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.

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.

DOZAJ

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

AMBALARE

Pungă vidată de 500 g. Cutie de 10 kg.