



# ZYMAFLORE® SPARK

Drojdie *Saccharomyces cerevisiae* pentru vinuri spumante și condiții dificile

Potrivită 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

Tulpină selectată special pentru delicatețea sa aromatică remarcabilă și rezistența sa fermentativă la cele mai dificile condiții. Potrivit pentru vinificarea vinurilor albe și roșii în condiții extreme, pentru „prise de mousse” și repornirea fermentației

### CARACTERISTICI DE FERMENTARE:

- Toleranță la alcool: până la 17% vol.
- Toleranță la temperatură: 10 - 32 °C
- Cerințe reduse de azot asimilabil
- Producție scăzută de aciditate volatilă și H<sub>2</sub>S.
- Faza de întârziere foarte scurtă.

### CARACTERISTICI AROMATICE ȘI ORGANOLEPTICE:

- Delicatețe aromatică.
- Foarte potrivit pentru învechirea pe drojdii.
- Potrivit pentru producerea vinului liniștit (alb și roșu), formarea spumei și reluarea fermentării.

## CARACTERISTICI FIZICE

Drojdie deshidratată ambalată sub vid.

Aspect ..... Granular

## ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Umiditate (%) ..... < 8  
 Celule SADY viabile (UFC/g) .....  $\geq 1 \cdot 10^{10}$   
 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

*Stafilococ* (/g) ..... nu există  
*Salmonella* (/25 g) ..... nu există  
 Mucegaiuri (CFU/g) .....  $< 10^3$   
 Plumb (ppm) ..... < 2  
 Arsenic (ppm) ..... < 3  
 Mercur (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.

### IMPLEMENTARE

- 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 limpezit, alcool potențial foarte ridicat) și/sau pentru a optimiza performanța aromatică a drojdiei, utilizați **SUPERSTART® BLANC** sau **SUPERSTART® ROUGE** 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

### DOZAJ

- AF: Vinuri albe: 20 - 30 g/hL (200 - 300 ppm).  
Vinuri roșii: 15 - 20 g/hL (150 - 200 ppm).
- AF blocate: 30 - 50 g/hL (300 - 500 ppm).
- În cazul macerării prefermentative la rece, este recomandat să se adauge drojdie la 5 g/hL (50 ppm) în vederea dominării florei indigene, apoi să se adauge 15 - 20 g/hL (150 - 200 ppm) la sfârșitul macerării, înainte de creșterea temperaturii mustului

### AMBALARE

Pungă vidată de 500g