



# ZYMAFLORE® F83

Drojdie *Saccharomyces cerevisiae* pentru soiurile mediteraneene de struguri roșii.

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

Tulpină izolată în Italia de către Universitatea din Florența (Toscana) pentru vinificarea soiurilor de struguri roșii de tip mediteranean, în special **Sangiovese**, de la Premium la Super Premium. Producător ridicat de **glicerol**, **ZYMAFLORE® F83** a fost selectat pentru capacitatea sa de a produce vinuri fructate, rotunde și suple pentru o **introducere timpurie pe piață**. Datorită fazei sale scurte de întârziere și implementării ușoare, **ZYMAFLORE® F83** garantează fermentații eficiente și complete.

### CARACTERISTICI DE FERMENTARE:

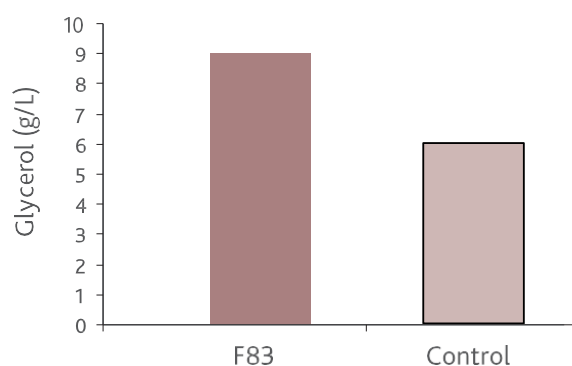
- Toleranță la alcool: până la 16.5% vol.
- Toleranță la temperatura de fermentare: 20 - 32°C.
- Cerințe scăzute de azot.
- CINETICĂ de fermentare foarte bună.
- Producție redusă de aciditate volatilă și H<sub>2</sub>S.

### CARACTERISTICI AROMATICE ȘI ORGANOLEPTICE:

- Producție mare de arome de tip fructe roșii.
- Producție mare de glicerol

## REZULTATE EXPERIMENTALE

Sangiovese, Montepulciano. Analizele au fost efectuate la începutul fermentației.



### CARACTERISTICI FIZICE

Drojdie deshidratată (ambalată în vid).

Aspect.....granular



**LAFFORT**  
l'œnologie par nature

## ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

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

<i>Staphylococcus</i> (/g).....	Nu există
<i>Salmonella</i> (/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

- Inoculați 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 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® ROUGE 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

- 15 - 30 g/hL (150 - 300 ppm).

În cazul macerării prefermentative la rece (macerare la rece), se recomandă să se adauge drojdie 5 g/hL (50 ppm) în timpul umplerii cisternei, pentru a domina flora autohtonă, apoi să se completeze cu 15 până la 20 g/hL (150 - 200 ppm) la sfârșitul macerării, înainte de a crește temperatura mustului.

### AMBALARE

Pungă vidată de 500 g. Cutie de 10 kg.