

# ZYMAFLORE® Alpha<sup>TD</sup> n.sacch.

... Potențial pentru *biodiversitate*

Drojdie non-Saccharomyces pentru producerea de vinuri cu o complexitate aromatică puternică, consistență și volum generos în palat.

*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

Tulpina din specia *Torulaspora delbrueckii* rezultată din selecția *Terroir*. Această tulpină non-Saccharomyces aduce o complexitate aromatică de o mare puritate, precum și o bună gingașie. Poate produce în medie până la 10% alcool. Este perfect potrivită pentru obținerea unor vinuri expresive și corpulente, atunci când este utilizată în inoculare secvențială cu o tulpină de *S.cerevisiae*.

Asocierea ZYMAFLORE® AlphaTD<sup>n. Sacch</sup> cu o *S.cerevisiae* produce un ecosistem complex de musturi în fermentație și asigură o fermentație alcoolică completă.

### CARACTERISTICI DE FERMENTARE:

- Toleranță la alcool observată: până la 10% vol.
- Necesități medii de azot.
- Un spectru larg de toleranță la temperatura de fermentare: - 12 - 26 °C (53.6 - 78.8 °F)
- Producție scăzută de aciditate volatilă, fenoli volatili și H<sub>2</sub>S.

### CARACTERISTICI AROMATICE:

- Tulpina Pof (-): nu posedă cinnamat decarboxilază, care este responsabilă de formarea vinil-fenolilor care maschează aroma, atunci când s-au folosit enzime nepurificate.
- O bună revelare a aromelor varietale de tip tiol (3SH, 3SHA: grapefruit, fructe tropicale) în asociere cu un *S. cerevisiae*.

### Observație:

- Volum și consistență semnificative în palat.

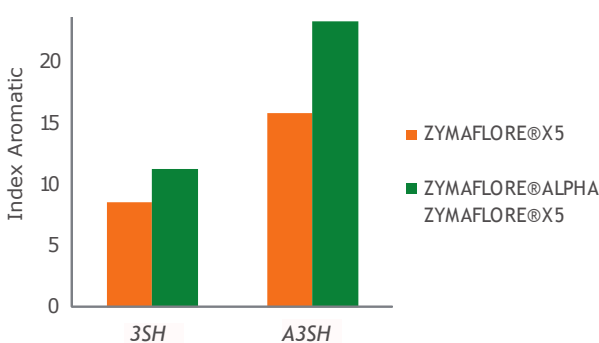
## REZULTATE EXPERIMENTALE

Colombard, 2009

Alcool: 12,5% vol, 100 NTU, temperatura de fermentare 16 - 20 °C (60,8 - 68 °F).

Asocierea secvențială a drojdiilor: 30 g/hL (300 ppm) ZYMAFLORE® AlphaTD<sup>n. Sacch</sup>/ 20 g/hL (200 ppm) X5 adăugat la 24 de ore după aceea.

Fermentare medie: 15 zile/Aciditatea medie volatilă: 0.17g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> (0,21 g/L acid acetic).

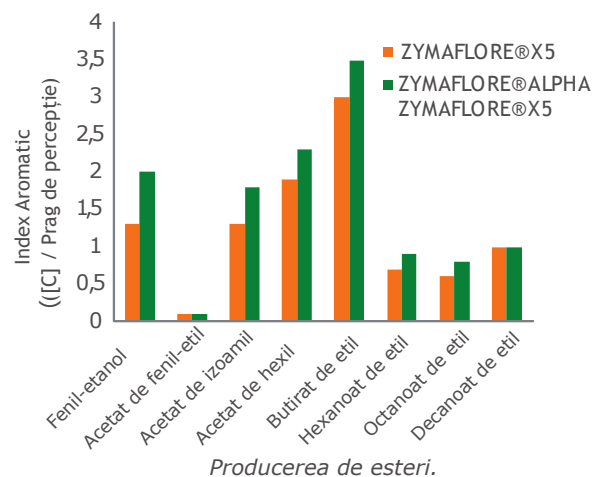


Dezvăluirea aromelor varietale (tioli).



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*



Producerea de esteri.

## CARACTERISTICI FIZICE

Drojdie deshidratată (ambalată în vid)

Aspect ..... granular

## ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Umiditate (%) ..... < 8	<i>Staphylococcus</i> (/g)..... nu există
Drojdie uscată activă (ADY) (CFU/g) ..... $\geq 10^{10}$	<i>Salmonella</i> (/25 g)..... nu există
Bacterii lactice (CFU/g) ..... < $10^5$	Mucegaiuri (CFU/g) ..... < $10^3$
Bacterii ale acidului acetic (UFC/g) ..... < $10^4$	Plumb (ppm)..... < 2
Drojdiile de o specie sau tulpină diferită (%)..... < 5	Arsenic (ppm)..... < 3
Coliforme (CFU/g) ..... < $10^2$	Mercur (ppm)..... < 1
<i>E. coli</i> (/g) ..... nu există	Cadmium (ppm)..... < 1

## PROTOCOL DE UTILIZARE

### ASOCIEREA SECVENȚIALĂ A DROJDIILOR:

Important: rehidratați ZYMAFLORE® AlphaTD n. Sacch - în apă la 25 - 30 °C (77 - 86 °F).

#### • Vinuri seci:

Adăugați 30 g/hL (300 ppm) de ZYMAFLORE® AlphaTD în must, apoi, după 24 - 72 de ore, adăugați 20 g/hL (200 ppm) de *S. cerevisiae* (ZYMAFLORE® XPURE, ZYMAFLORE® FX10, ZYMAFLORE® RX60, ZYMAFLORE® X16, ZYMAFLORE® X5...).

#### • Vinuri dulci:

Adăugați 40 g/hL (400 ppm) de ZYMAFLORE® AlphaTD în must, apoi, după 5 - 10 ore, adăugați 20 g/hL (200 ppm) de *S. cerevisiae* (ZYMAFLORE® ST...).

### APLICAȚII ÎN BIOPROTECȚIE:

Adăugați 2 până la 10 g/hL (20 până la 100 ppm) de ZYMAFLORE® AlphaTD n. Sacch direct pe struguri sau must (recoltă sănătoasă): apoi adăugați drojdia *S. Cerevisiae* la 20 g/hL (200 ppm) pentru a asigura fermentația alcoolică.

## 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.

## RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita în ambalajul original nedeschis la o temperatură moderată, într-o zonă răcoasă (2-10 °C / 36-50 °F) care nu este susceptibilă de a transmite mirosuri.
- Data optimă de utilizare: 30 de luni.

## AMBALARE

Pungă vidată de 500 g. Cutie de 10 kg.

