



ZYMAFLORE® FX10

Drojdie Saccharomyces cerevisiae pentru vinuri roșii fructate și rotunde.

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 FX10® este tulpina pentru vinurile roșii definite prin eleganță, care combină structura, senzația în gură și intensitatea culorii. Reproducerea directă (încrucșare fără OMG) i-a îmbunătățit toleranța la temperaturi ridicate, asigurând siguranța fermentației chiar și în condiții dificile.

Recomandat în special pentru producția de vinuri premium, cum ar fi Cabernet Sauvignon și Merlot.

FERMENTATION CHARACTERISTICS:

- Capacitate excelentă de asimilare a fructozei.
- Toleranță la alcool: până la 16% vol.
- Gama de temperaturi: 20 - 35 °C
- Cerințe scăzute de azot..

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE:

- Eliberare bună a polizaharidelor (volum palatin).
- Păstrează potențialul polifenolic (structură și culoare).
- Polizaharidele eliberate se combină cu taninurile vinului, menținându-le mătăsoase chiar și la concentrații mari.
- Foarte potrivit pentru învechirea pe drojdie.
- Exprimă "terroir" (aromă de fermentare foarte scăzută).

REZULTATE EXPERIMENTALE

Cabernet Sauvignon, Bordeaux 2007. Temperatura de fermentare 28 - 32 °C (82,4 - 89,6 °F), timp de fermentare 13 zile. TAP 13,5% vol., pH 3,74, TA 4,65 g/L H₂SO₄ (7,12 g/L tartric). Controale pozitive de implantare a drojdiei (amprente ADN).

CATEGORIE	ZYMAFLORE® FX10	CONTROL
POLIZAHARIDE (mg/L)	440	416
INDICE DE GELATINĂ (reactivitatea taninului)	51	62
INDICE DE ASTRINGENȚĂ	5.2	6.2

Note de degustare: vinul fermentat cu ZYMAFLORE FX10® este mai elegant, cu mai mult volum în palat (polizaharide) și taninuri mătăsoase, în timp ce vinul de control a părut mai "aspru" și mai puțin suplu.

CARACTERISTICI FIZICE

Drojdie deshidratată (ambalată în vid).

Aspect Granular

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 *Saccharomyces* (CFU/g)..... < 10^5
Drojdii 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

- 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.

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.

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.

AMBALARE

Pungă vidată de 500 g. Cutie de 10 kg.