



# ZYMAFLORE® X16

Drojdie *Saccharomyces cerevisiae* pentru vinuri albe și roze moderne și aromate, cu o producție mare de arome fermentative.

*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 obținută prin încrucișare, combinând o producție excelentă de **esteri fermentativi** (piersică albă, fructe galbene), menținând totuși un **profil aromatic clar și curat** (caracter (-) Pof) și asigurând securitate în fermentație chiar și în condiții dificile: turbiditate redusă, temperatură scăzută. Perfect adaptată pentru producția de vinuri albe și roz moderne (Popular Premium, Premium), din soiuri de struguri aromatic „neutre” sau cu un randament viticol mare.

### CARACTERISTICI DE FERMENTARE:

- Toleranță la alcool: până la 14% vol.
- Temperatura de fermentare: 16 - 20°C.
- Cerințe ridicate de azot.
- Producție redusă de aciditate volatilă și H<sub>2</sub>S..

### CARACTERISTICI AROMATICE:

Profil aromat intens și curat:

- Foarte mare revelație de arome varietale de tip tiol (4MSP, 3SH, 3SHA: lemn de box, citrice, fructe tropicale).
  - Producție foarte mare de arome fermentative (piersică albă, flori albe, fructe galbene).
- \* Este posibil să se adauge drojdie la 8 - 10°C după decantare; este esențial ca drojdia să fie aclimatizată la temperatura prin adăugarea consecutivă de must.

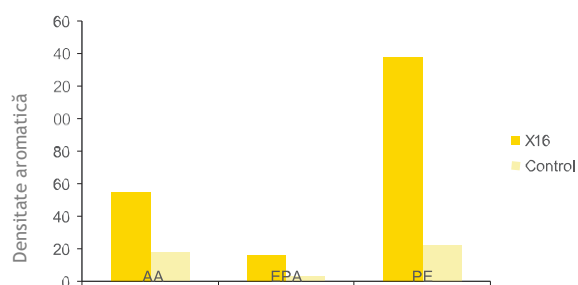
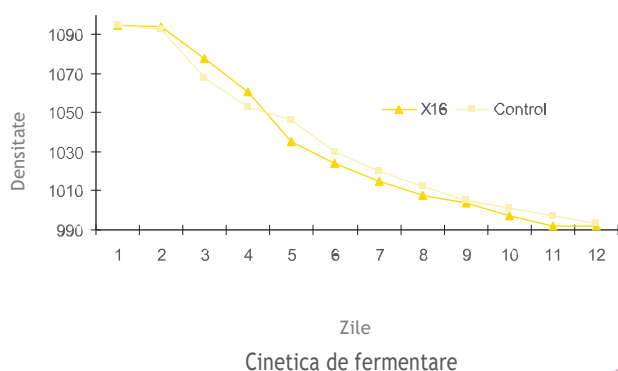
## REZULTATE EXPERIMENTALE

- Chardonnay, 2006, Burgundy.

PAC (conținut probabil de alcool): 13% vol, Temperatura de fermentare: 16°C (60.80F), corecție cu azot la 180 mg/L.

Adăugare de drojdie la 20 g/hL (200 ppm), control pozitiv de implantare pentru X16, contaminat pentru control.

Fermentare în 10 zile, aciditate volatilă 0,14 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> (0,17 g/L acid acetic).



Arome fermentative măsurate (mg/L) (aromă fructată, florală). AA: acetat de amil - EPA : acetat de etil fenil. PE: alcool feniletic.

## 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) ..... <  $10^4$

Drojii din alt gen decât *Saccharomyces* (CFU/g)..... <  $10^5$

Drojii 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..
- 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.

## DOZAJ

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

## 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.

## AMBALARE

Pungă vidată de 500 g. Cutie de 10 kg.