

# ZYMAFLORE® DELTA

Drojdie pentru vinuri albe si roze proaspete, de complexitate ce arata eleganta.

*Drojdie selectata uscat activa (DSUA), non-OGM pentru uz oenologic. Calificat pentru elaborarea de produse destinate consumului uman direct, utilizat si reglementat in oenologie. In conformitate cu Regulamentul (CE) nr 606/200 si Codul Oenologic International.*

## SPECIFICATII SI PROPRIETATI OENOLOGICE

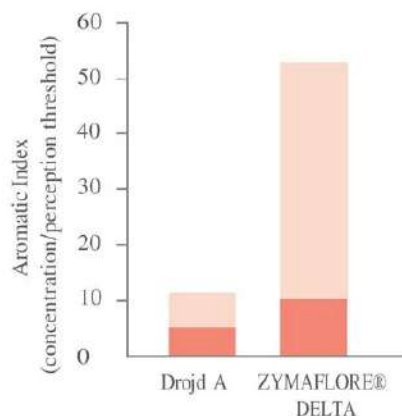
Tulpina de drojdie consolideaza expresivitatea aromatica a soiului: grefa, fructul pasiunii, mango si note de litchi. Capacitate mare de a mari 3MH si 3MHA (capacitati reduse de a forma arome 4MMP; frunza de tomata, cimisir). Recomandat pentru vinurile albe din soi aromat, cat si a vinurilo roze elegante dar si compleze in acela timp.

### CHARACTERISTICI DE FERMENTARE:

- Toleranta alcoolica: pana la 15 % vol.
- Turbiditate > 150 NTU.
- Temperatura de fermentare: 14 – 22 °C.
- Necesitate inalta de azot.
- Faza latentă scurta.

## REZULTATE EXPERIMENTALE

Sauvignon blanc, Bordeaux 2011. Temperatura de fermentare 16 – 22 °C. Control pozitiv de implantare a drojdiilor.



ANALIZE SF de FA	DROJD A	ZYMAFLORE® DELTA
Alcool (% vo.)	13.9	13.9
RS (g/L)	0.8	0.9
TA (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	6.0	6.0
TA (g/L tartaric acid)	9.1	9.2
VA (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	0.22	0.26
VA (g/L acetic acid)	0.27	0.32
pH	3.05	3.07



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## CARACTERISTICI FIZICE

Drojii deshidratate (ambalate - vacuum).

Aspect ..... granular

## STANDARD ANALYSIS

Umiditate (%) ..... < 8 %  
Celule vii SACY CFU/g ..... > 2.10<sup>10</sup>  
Bacterii lactice CFU/g ..... < 10<sup>5</sup>  
Bacterii acetice CFU/g ..... < 10<sup>4</sup>  
Drojii salbatice CFU/g ..... < 10<sup>5</sup>  
Coliformi /g ..... < 10<sup>2</sup>  
E. coli CFU/g ..... None

Staphylococcus CFU/g ..... None  
Salmonella CFU/25 g ..... None  
Mucegai CFU/g ..... < 10<sup>3</sup>  
Plumb ..... < 2 ppm  
Arseniu ..... < 3 ppm  
Mercur ..... < 1 ppm  
Cadmium ..... < 1 ppm

## PROTOCOL DE UTILIZARE

### CONDITII OENOLOGICE

- Va rugam sa consultati brosură tehnica „Buna gestionare a fermentarii alcoolice” pentru informatii complete despre drojdie si inoculare cat si tehnicile si punctele cheie ale fermentarii.

### DOZA

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

In cazul unei macerari la rece prefermentative, este recomandat de adaugat drojdie 5gr/hL in timpul umplerii rezervorului pentru a domina flora indigena, apoi cu 15 – 20 gr/hL la final de macerare exact inainte de a mari temperatura.

### INOCULAREA

- Urmati cu atentie protocolul de rehidratare mentionat pe ambalaj.
- Evitati diferenta de temperatura superioara a 10 ° C intre mustul si drojdie in timpul inocularii. Timpul total de pregatire a drojdiilor nu trebuie sa depaseasca 45 minute.
- Pentru a consolida drojdia (musturi cu zahar inalt) si pentru a minimiza formarea de aciditate volatila, si pentru a optimiza expresivitatea aromatica, utilizati SUPERSTART<sup>®</sup> BLANC in apa de rehidratare.

### PASTRARE

- Pastrati in ambalajul original sigilat, in loc racoros si uscat (exclus podea), in mediu lipsit de mirosuri.
- Timp optim de utilizare: 4 ani.

### AMBALAJ

pungi vacuum de 500 g. In carton de 10 kg

