



ZYMAFLORE® RX60



Drojdie Saccharomyces cerevisiae pentru producerea de vinuri roșii fructate, cu un gust deosebit.

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® RX60 este o tulpină derivată din selecție, care combină capacități de fermentare remarcabile și o producție și o intensificare excelentă a aromei. Se potrivește pentru toate tipurile de soiuri de struguri roșii pentru producerea de vinuri roșii moderne, aromate, suple la palat.

CARACTERISTICI DE FERMENTARE:

- Toleranță la alcool: până la 16% vol.
- Toleranță la temperatura de fermentare: 20 - 32 °C.
- Cerințe medii de azot.
- Producție redusă de aciditate volatilă și H₂S.

CARACTERISTICI AROMATICE ȘI ORGANOLEPTICE:

- Profil aromatic intens în aromă și în gust (fructat, fructe roșii), păstrând în același timp specificitatea soiului.
- Optimizează în mod deosebit potențialul aromatic al strugurilor Syrah, oferind un vin echilibrat, cu un profil curat, fructat și picant..

REZULTATE EXPERIMENTALE

Studiu de caz în Australia, 2006 Syrah.

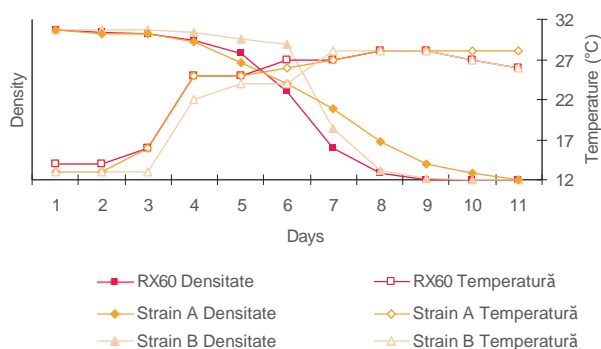
Potential alcoolic 14% vol., Zahăr 252 g/L, pH 3.45.

Drojdie la umplerea rezervorului, 30 g/hL (300 ppm)

SUPERSTART®/DYNASTART®.

Controale pozitive de implantare (ADN) pentru RX60 și tulpina A, contaminate pentru tulpina B

Fermentații terminate (9-11 zile), aciditate volatilă 0,27 g/L H₂SO₄ în medie (0,33 g/L acid acetic).



Observații de degustare a vinurilor finite (degustare internă și externă în cadrul comisiei de degustare la cramă): Vinul fermentat de ZYMAFLORE RX60® este mai corpulent și mai intens. Este complex, cu note de fructe roșii, coacăze negre, coji de portocale. Vinul este elegant în palat și bine echilibrat.

Vinul fermentat cu tulpina A are un echilibru olfactiv mai puțin expresiv și mai puțin complex, în palat este rotund, dar taninos, cu un final cam scurt. Ultimul vin este floral, cu un nas mai discret, lung, dar mai puțin rotund în gură decât vinul RX60®.



LAFFORT

l'œnologie par nature

ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

| | | | |
|---|------------------------|---------------------------------|-----------|
| Umiditate (%) | < 8 | <i>Staphylococcus</i> (/g)..... | Nu există |
| Celule SADY (CFU/g)..... | $\geq 2 \cdot 10^{10}$ | <i>Salmonella</i> (/25 g)..... | Nu există |
| Bacterii de acid lactic (CFU/g)..... | < 10^5 | Mucegaiuri (CFU/g)..... | < 10^3 |
| Bacterii de acid acetic (CFU/g) | < 10^4 | Plumb (ppm) | < 2 |
| Drojdii din alt gen decât <i>Saccharomyces</i> (CFU/g)..... | < 10^5 | Arsenic (ppm) | < 3 |
| Drojdii de o specie sau tulpină diferită (%)..... | < 5 | Mercur (ppm)..... | < 1 |
| Coliforme (CFU/g)..... | < 10^2 | Cadmium (ppm)..... | < 1 |
| <i>E. coli</i> (/g)..... | Nu există | | |

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.

IMPLEMENTATARE

- 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