



ZYMAFLORE® EDEN

Drojdie *Saccharomyces cerevisiae* pentru vinuri roșii fructate, condimentate și luxuriante.

Drojdie uscată activă selecționată (ADY), nemodificată genetic, pentru uz oenologic. Adecvată pentru prepararea produselor destinate consumului uman direct, în cadrul domeniului de utilizare reglementată în oenologie. Este conformă cu Regulamentul (UE) 2019/934 al Comisiei.

CARACTERISTICI SPECIFICE ȘI PROPRIETĂȚI OENOLOGICE

Rezultatul unei selecții în masă, **ZYMAFLORE® EDEN** se remarcă prin profilul său organoleptic unic, combinat cu o cinetică de fermentare robustă. Această tulpină este potrivită pentru producerea de vinuri roșii suple, complexe și bine echilibrate..

CARACTERISTICI DE FERMENTARE

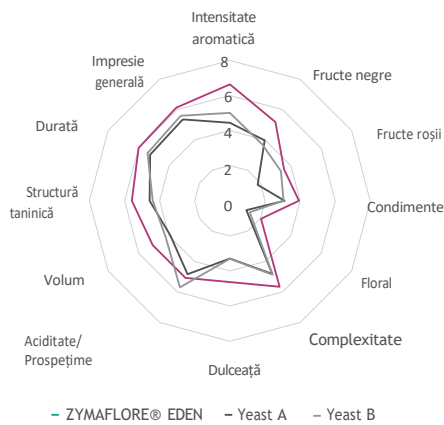
- Temperatura de fermentare (optimă): 20 - 30°C *
- Cerințe ridicate de azot.
- Caracteristici tehnologice excepționale: fază de întârziere scurtă și cinetică de fermentare robustă.
- Producție scăzută de aciditate volatilă, SO₂ și H₂S.

CARACTERISTICI AROMATICE

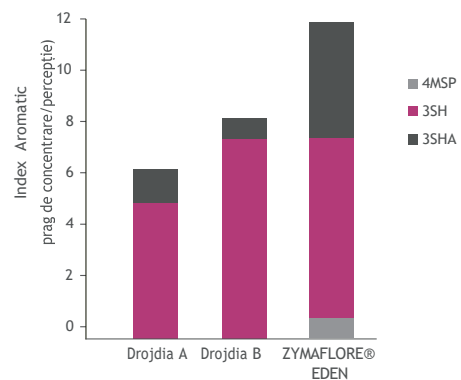
- Favorizează expresia fructelor, accentuată de note răcoritoare de piper.
- Contribuie la suptea, volumul și lungimea în palat.
- Rezultă vinuri care sunt expresive, luxuriante și unice.

REZULTATE EXPERIMENTALE

Profil Organoleptic



Thiols – aromatic index



În comparație cu alte soiuri de pe piață, **ZYMAFLORE® EDEN** favorizează expresia aromatică a fructelor, mirodeniilor și florilor și adaugă suptea în palat. Încercări pe Merlot, Franța, 2023, 13,2% ABV, pH 3,6.

Thioli accentuează intensitatea fructelor și a condimentelor, cu note răcoritoare. Încercări pe Syrah, Franța, 2023, 15% ABV, pH 3,8.

CARACTERISTICI FIZICE

Drojii deshidratate și ambalate în vid.

Aspect.....granular

ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Umiditate (%)< 8
Celule viabile SADY (UFC/g)≥ 2.10¹⁰
Bacterii de acid lactic (UFC/g).....< 10⁵
Bacterii de acid acetic (UFC/g).....< 10⁴
Drojii din alt gen decât *Saccharomyces* (UFC/g)<10⁵
Drojii de un alt gen, specie sau tulpină (%).....< 5
Coliforme (UFC/g).....< 10²
E. coli (/g).....nu există

Staphylococcus (/g)nu există
Salmonella (/25 g)nu există
Mucegaiuri (CFU/g).....< 10³
Plumb (ppm)< 2
Arsenic (ppm)< 3
Mercur (ppm)< 1
Cadmium (ppm).....< 1

PROTOCOL DE UTILIZARE

CONDIȚII OENOLOGICE

- Inoculați cât mai curând posibil după ce ați umplut rezervorul.
- Respectați dozele specificate pentru a asigura stabilirea corectă a drojdiei chiar și atunci când există o populație mare de drojii indigene.
- Temperatura, calitatea rehidratării și igiena pivniței sunt, de asemenea, esențiale pentru o instalare corectă.

DOZAJ

- 20 - 30 g/hL.

ADĂUGARE

- Urmați cu atenție protocolul de rehidratare a drojdiei.
- Evitați diferențele de temperatură mai mari de 10°C între must și starter. Timpul total de pregătire a starterului nu trebuie să depășească 45 de minute.
- În cazul unor condiții de fermentație deosebit de dificile (temperatură foarte scăzută, must foarte clarificat, alcool potențial foarte ridicat) și/sau pentru a optimiza performanța aromatică a drojdiei, utilizați **SUPERSTART® ROUGE** în apa de rehidratare.

RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita la distanță de sol, în ambalajul original nedeschis, la o temperatură moderată, într-un loc uscat, care să nu răspândească mirosuri.
- Data optimă de utilizare: 4 ani

AMBALARE

Pungă vidată de 500 g.