



ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP}

Drojii non-Saccharomyces (*Torulaspora delbrueckii* și *Metschnikowia pulcherrima*) pentru BIOProtejarea recoltei de struguri și a mustului, ca strategie de reducere a SO₂.

Drojdie selecționată, nemodificată genetic, uscată activă (ADY), pentru utilizarea în vinificație

Calificată pentru elaborarea de produse pentru uz uman direct consum direct în domeniul utilizării reglementate în oenologie. În conformitate cu actualul regulament UE nr. 2019/934.

SPECIFICAȚII ȘI APLICAȚII OENOLOGICE

O compoziție de tulpini ale speciilor *Torulaspora delbrueckii* și *Metschnikowia pulcherrima* provenite din eco-selecții pentru BIOprotecție. Aceste tulpini selectate din flora autohtonă a strugurilor pentru neutralitatea lor organoleptică, vor coloniza mediul și vor controla microflora în etapele de fermentare.

Combinând aceste două specii cu capacitate mare de înmulțire, una criofilă și mai rezistentă la SO₂ (*Torulaspora* - în cazurile în care SO₂ se adaugă la struguri) și cealaltă, deosebit de sănătoasă, în timpul inoculării strugurilor (*Metschnikowia*), asigură protecția mediului de cultură de către microorganismele care produc rezultate pozitive într-o gamă largă de circumstanțe.

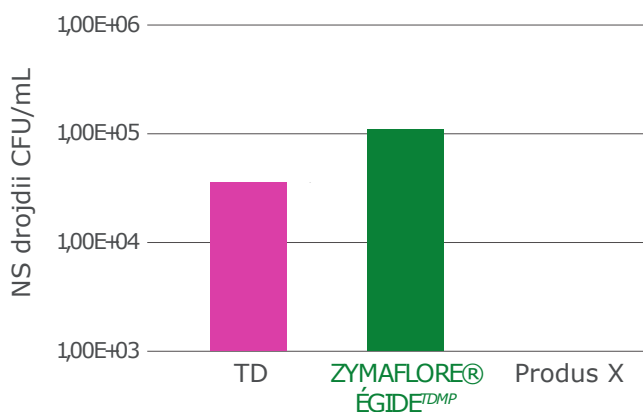
Efectele bioprotectoare ale acestui preparat au fost validate de rezultatele unor studii:

- Colonizarea mediului, fără detectarea unei activități de fermentație (fără asimilare de zaharuri sau azot, fără diferențe în ceea ce privește nivelul de turbiditate la sfârșitul procesului de decantare).
- Limitarea creșterii florei indigene.
- Facilitarea implantării prin inoculare a tulpinii *Saccharomyces cerevisiae*.

REZULTATE EXPERIMENTALE

- Gros Manseng, 2016.

181 g/L de zaharuri, conținut inițial de 160 mg N/L, temperatură de decantare de 12 °C (53,6 °F) timp de 14 ore. Inocularea mustului după presare la 5 g/hL (50 ppm), fără adaos de sulf.



Numărul de drojdii non-Saccharomyces la sfârșitul procesului de decantare. Bioprotecția este foarte evidentă după inocularea cu ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP} și drojdiile non-Saccharomyces detectate corespund doar la *T. delbrueckii* și *M. pulcherrima* și M375.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARACTERISTICI FIZICE

Drojdie deshidratată (ambalată în vid) Aspect granular

ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

Umiditate (%)	< 8	<i>Staphylococcus</i> (/g).....	nu există
Drojdie uscată activă (ADY) (CFU/g)	$\geq 10^{10}$	<i>Salmonella</i> (/25 g).....	nu există
Bacterii lactice (CFU/g)	$< 10^5$	Mucegaiuri (CFU/g)	$< 10^3$
Bacterii ale acidului acetic (UFC/g)	$< 10^4$	Plumb (ppm).....	< 2
Drojdiile de alt gen decât <i>Saccharomyces</i> (UFC/g). < 10 ⁵		Arsenic (ppm).....	< 3
Drojdiile 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

Dozaj recomandat: 2 - 3 g/hL (20 - 30 ppm). Creșteți doza până la 5 g/hL (50 ppm) în cazul temperaturilor scăzute (stabație, macerare la rece la o temperatură < 4°C / 39°F), de nehidratare sau de presiune microbiană ridicată (struguri roșii etc.).

IMPLEMENTARE

- Adăugați ZYMAFLORE®ÉGIDE^{TDMP} direct pe strugurii albi sau roșii sau pe must (struguri sănătoși), rehidrați sau nu.
- Fără rehidratare, pulverizați ZYMAFLORE®ÉGIDE^{TDMP} direct pe struguri sau pe must.
- La rehidratare, urmați protocolul de rehidratare pentru drojdie (a se vedea ambalajul).
- Timpul total de păstrare a agentului de fermentare nu trebuie să depășească 6 ore.
- Pentru aplicarea pe echipamente, utilizați ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP} în apă la temperatura camerei. (Consultați eticheta ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP} online)
- Pentru a asigura acțiunea de protecție și colonizare fără activitate de fermentare, este important să se mențină temperatura la un nivel scăzut și să se inoculeze cu o tulpină *Saccharomyces cerevisiae* nu prea târziu, în funcție de proces și de temperatură.
- Se inoculează cu *Saccharomyces cerevisiae* (doza obișnuită) pentru a asigura o fermentare alcoolică completă.

RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita în ambalajul original nedeschis, la o temperatură moderată, într-o zonă răcoroasă (2-10°C / 36-50°F) care nu este susceptibilă de a transmite mirosuri.
- Data optimă de utilizare: 2 ani.

AMBALARE

Pungă vidată de 500 g. Cutie de 10 kg.



LAFFORT

l'œnologie par nature