



# ZYMAFLORE® XarOm

Drojdie *Saccharomyces Cerevisiae* pentru vinuri rosé și albe cu intensitate aromatică foarte mare.

Drojdie selecționată, nemodificată genetic, uscată activă (SADY), 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.

## CARACTERISTICI SPECIFICE ȘI PROPRIETĂȚI OENOLOGICE

Tulpina rezultată în urma unei creșteri care permite o producție intensă de arome de fermentație, arome amilice (dulceața, fructe galbene, căpșuni, ananas etc.).

Vinificarea soiurilor neutre sau aromatice de struguri cu ZYMAFLORE® XAROM permite producerea de vinuri albe și roze de mare putere aromatică, care rezistă în timp.

### CARACTERISTICI DE FERMENTARE:

- Producție foarte scăzută de aciditate volatilă.
- Temperatura de fermentare (optimă): - 14 - 22 °C.
- Necesitate mare de azot.

### CARACTERISTICI AROMATICE:

- Profil aromatic foarte intens și curat.
- Tulpina POF(-): nu are activitate cinamat decarboxilază, responsabilă de formarea de fenoli vinilici care "maschează" arome sau dau note grele de tip "farmaceutic" sau "vopsea guașă".

## CARACTERISTICI FIZICE

Drojdie deshidratată (ambalată în vid)

Aspect ..... granular

## ANALIZE CHIMICE ȘI MICROBIOLOGICE

|   |   |
|---|---|
| Umiditate (%) ..... < 8   | <i>Staphylococcus</i> (/g)..... nu există |
| Celule SADY vii (CFU/g) ..... $\geq 2 \cdot 10^{10}$            | <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                      |
| Drojdii de alt gen decât <i>Saccharomyces</i> (UFC/g). < $10^5$ | Arsenic (ppm)..... < 3                    |
| Drojdii de o specie sau tulpină diferită (%)..... < 5           | Mercur (ppm)..... < 1                     |
| Coliforme (CFU/g) ..... < $10^2$                                | Cadmiu (ppm)..... < 1                     |
| <i>E. coli</i> (/g) ..... nu există                             |   |



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## PROTOCOL DE UTILIZARE

---

### CONDIȚII OENOLOGICE

- Inoculați cât mai curând posibil după ce ați umplut rezervorul. Doză recomandată: 2 - 5 g/hL
- Respectați dozele specificate pentru a asigura o stabilire corectă a drojdiei chiar și atunci când există o populație mare de drojdii indigene
- Temperatura, tulpina de drojdie, rehidratarea și igiena pivniței sunt, de asemenea, esențiale pentru o instalare corectă.

### IMPLEMENTARE

- 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 pentru starter nu trebuie să depășească 45 de minute.
- În cazul unor condiții de fermentație deosebit de dificile (temperatură foarte scăzută, must foarte clarificat, potențial foarte ridicat alcool) și/sau pentru a optimiza performanța aromatică a drojdiei, utilizați SUPERSTART® BLANC în apa de rehidratare.

### RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita în ambalajul original închis la o temperatură moderată, într-o zonă fără umiditate, și care nu este susceptibilă de a transmite mirosuri.
- Data optimă de utilizare: 3 ani.

### AMBALARE

Pungă vidată de 500 g.  
Cutie de 10 kg.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*