



ZYMAFLORE® VL3

Drojdie *Saccharomyces cerevisiae* cunoscută pentru dezvoltarea aromelor varietale de tip tiol (Sauvignon blanc).

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.

SPECIFICATIONS AND OENOLOGICAL APPLICATIONS

ZYMAFLORE® VL3 este o tulpină cu o capacitate excelentă de dezvoltare a aromelor varietale de tip tiol (Sauvignon blanc, Colombard, Petit Manseng). Este perfect potrivită pentru producerea de vinuri albe varietale și elegante (Super Premium, Ultra Premium).

Această tulpină este derivată din cercetările fundamentale efectuate de Universitatea din Bordeaux privind identificarea moleculelor responsabile de aroma Sauvignon blanc

CARACTERISTICI DE FERMENTARE:

- Toleranță la alcool: până la 14% vol.
- Temperatura de fermentare: 16 - 20°C.
- Cerințe ridicate de azot.
- Producție redusă de aciditate volatilă și H₂S.

CARACTERISTICI AROMATICE:

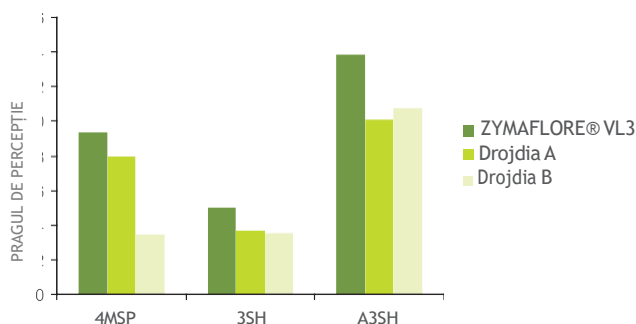
- Capacitate ridicată de dezvoltare a aromei varietale de tip tiol precursori: 4MSP (lemn), 3SH (citrice), 3SHA (fructul pasiunii).
- Foarte potrivit pentru maturarea pe drojdie
- Îmbunătățirea gustului în gură.

REZULTATE EXPERIMENTALE

Încercare la centrul experimental LAFFORT®, regiunea Bordeaux.
Sauvignon blanc, 2005.

Alcool potențial: 13% vol, 40 NTU, temperatura de fermentare 16°C (60,8°F), corecție de azot la 180 mg/L.

Adaos de drojdie la 20 g/hL (200 ppm), controale pozitive de implantare (ADN). Fermentare în 10 zile, aciditate volatilă 0,19 g/L H₂SO₄ în medie (0,23 g/hL (23 ppm) acid acetic).



- Capacitate ridicată de dezvoltare a aromei varietale de tip tiol precursori: 4MSP (lemn), 3SH (citrice), 3SHA (fructul pasiunii).



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..
- Caracteristică specială: sensibil la variațiile de temperatură la sfârșitul AF (densitate < 1030). Preferă o temperatură de aproximativ 20°.
- Temperatura, tulpina de drojdie, rehidratarea și igiena cramei sunt, de asemenea, esențiale pentru o implantare reușită.

IMPLEMENTARE

- 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® BLANC** 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

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

AMBALARE

Pungă vidată de 500 g. Cutie de 10 kg.

