



ZYMAFLORE® VL2

Drojdie *Saccharomyces cerevisiae* adaptată în special la vinificarea în butoaie, pentru vinurile albe care sunt rotunde în palat și care demonstrează specificitatea soiului.

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® VL2 este o tulpină pentru producerea de vinuri albe complexe, rotunde la gust (polizaharide) producție de poliacee), punând în valoare în același timp caracterele soiurilor de struguri și ale "terroir-ului" (Chardonnay, Sémillon, Viognier). Tulpina Pof(-), fara aromă de fenol, care permite obținerea unor vinuri cu un profil delicat și curat. Perfect adecvat pentru vinificarea în butoaie și pentru producerea de vinuri albe varietale și elegante (Super Premium, Ultra Premium).

Această tulpină provine dintr-o selecție "terroir" din podgoriile din Burgundia.

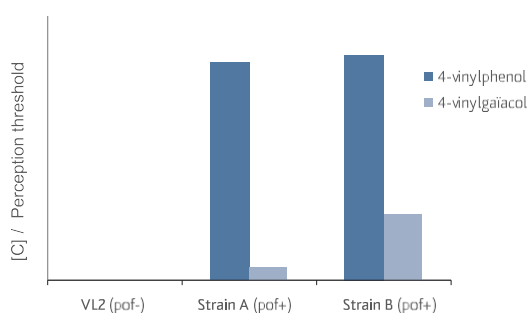
CARACTERISTICI DE FERMENTARE:

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

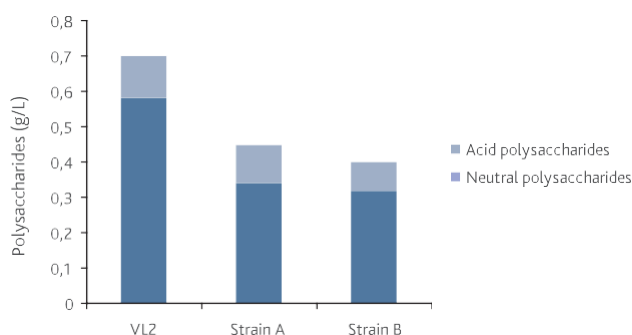
CARACTERISTICI AROMATICE:

- Tulpina Pof(-): nu conține cinnamat decarboxilază, care este responsabilă de formarea vinil-fenolilor. (miros neplăcut de medicament). Producție redusă de arome de fermentare.
- Producție semnificativă de polizaharide, garantând suplețea și volumul în palat.
- Foarte potrivit pentru maturarea pe drojdie.

REZULTATE EXPERIMENTALE



Încercare pe Chardonnay.



Producere de polizaharide (g/L).

Încercare pe Chardonnay, clarificare LAFAZYM® CL 0,75 g/hL (75 ppm), turbiditate 150 NTU, T° de fermentare 16 - 20°C (60,8 - 68°F)



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.

