



ZYMAFLORE® XORIGIN

Drojdie *Saccharomyces cerevisiae* pentru producerea de vinuri albe fine și bine echilibrate, respectând caracterul tipic al soiurilor de struguri și a terroir-urilor

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

O drojdie rezultată în urma unei selecții și reproduceri în masă, **ZYMAFLORE®XORIGIN** dezvăluie note de fructe cu pulpă albă și produce vinuri elegante, cu o mare claritate aromatică, respectând în același timp caracterul tipic al soiurilor de struguri. Vinurile produse cu **ZYMAFLORE®XORIGIN** se caracterizează prin îmbunătățirea gustului și a consistenței în gură, ceea ce le conferă un echilibru general. Recomandat în special pentru soiurile de struguri albi nordici.

CARACTERISTICI DE FERMENTARE:

- Producție redusă de SO₂ și de compuși care se combină cu SO₂.
- Producție scăzută de aciditate volatilă.
- Toleranță la alcool: până la 15,5% vol.
- Temperatura de fermentare (optimă): 14 - 22 °C.
- Necesitate redusă de azot.
- Faza scurtă de întârziere.
- Capacitate de fermentare foarte bună.

CARACTERISTICI AROMATICE:

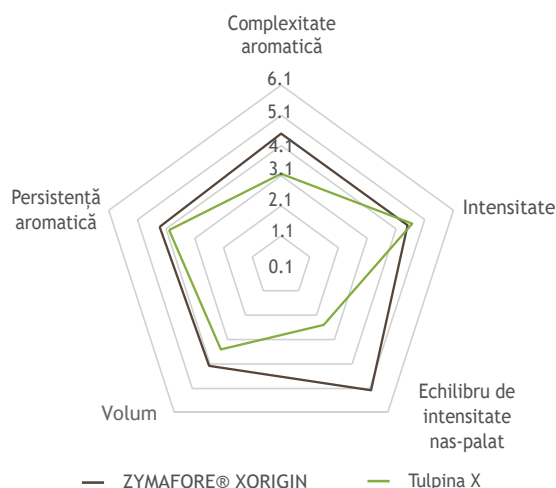
Profil aromatic complex și delicat.

- 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".
- În funcție de struguri și de precursorii pe care aceștia îi conțin, are capacitatea de a dezvălui arome și esteri variați.

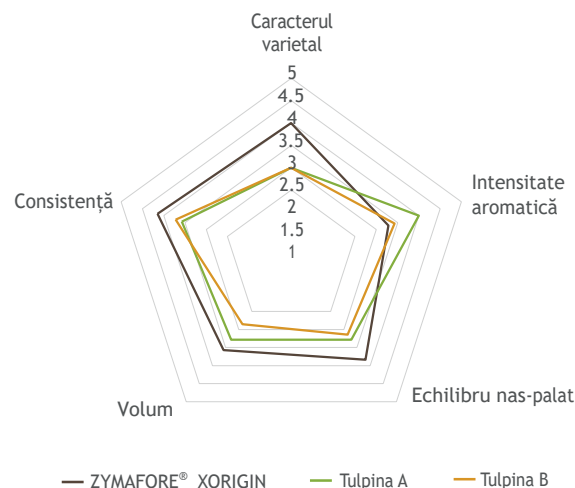
PROFIL SENZORIAL

Degustare efectuată de un juriu calificat în condițiile reproductibile ale analizei senzoriale.

ZYMAFLORE® XORIGIN permite producerea de vinuri aromate, respectând caracterul tipic al soiului de struguri cu un profil complex. Volumul și consistența în palat se completează reciproc, rezultând vinuri echilibrate și elegante



Riesling - Slovenia



Müller Thurgau - Germania



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
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
Drojdie de alt gen decât <i>Saccharomyces</i> (UFC/g). < 10^5	Arsenic (ppm)..... < 3
Drojdie 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 cât mai curând posibil după ce ați umplut rezervorul. Doză recomandată: 20 - 30 g/hL
- Respectați dozele specificate pentru a asigura o stabilire corectă a drojdiei chiar și atunci când există o populație mare de drojdie 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: 4ani.

AMBALARE

Pungă vidată de 500 g.
Cutie de 10 kg.

