



# ZYMAFLORE® KLIMA

Drojdie *Saccharomyces cerevisiae* selectată pentru capacitatea sa de a reduce conținutul de alcool, păstrând în același timp aciditatea vinurilor. Drojdie selecționată uscată activă (ADY), nemodificată genetic, pentru uz oenologic.

Potrivită pentru prepararea produselor destinate consumului uman direct, în cadrul domeniului de utilizare reglementată în oenologie. Este conformă cu Regulamentul (UE) 2019/934 al Comisiei.

## CARACTERISTICI SPECIFICE ȘI PROPRIETĂȚI OENOLOGICE

**ZYMAFLORE® KLIMA** este rezultatul unui program de selecție asistată de markeri (QTL), care permite vinificatorilor să reducă conținutul de etanol al vinurilor, păstrând în același timp aciditatea acestora. Această tulpină este deosebit de adaptată pentru producerea de vinuri albe, rosé și roșii armonioase și bine echilibrate, cu o prospețime și o eleganță excepționale.

### CARACTERISTICI DE FERMENTARE

- Scăderea conținutului de etanol cu până la 0,5 % vol.
- Conservarea sau producerea de acid malic în timpul FA.
- Cinetica de fermentare obișnuită. Toleranță la etanol: 16 % vol.
- Cerință ridicată de azot.
- Producție foarte scăzută de aciditate volatili și SO<sub>2</sub>.
- Temperatura de fermentare (optimă): 14 - 30°C \*

\* Este posibil să se inoculeze după decantarea la rece la 8 - 13°C; este esențială aclimatizarea drojdiei la temperaturi scăzute prin adaosuri succesive de must.

### CARACTERISTICI AROMATICE

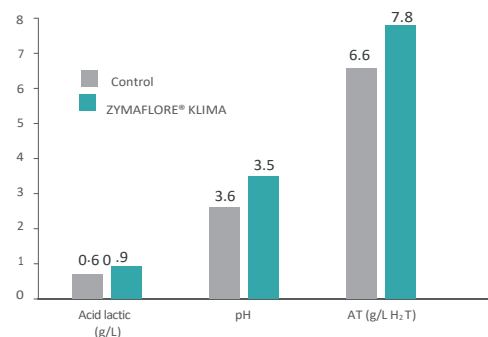
- Profil aromatic elegant, care respectă caracterul varietal și terroir-ul.
- Conferă vivacitate și prospețime aromatică.

## REZULTATE EXPERIMENTALE

**ZYMAFLORE® KLIMA** poate reduce conținutul de etanol și nivelul pH-ului, crescând în același timp aciditatea titrabilă și acidul malic din vinuri.

Datorită producerii de acid malic, vinurile fermentate cu **ZYMAFLORE® KLIMA** conțin niveluri mai ridicate de acidlactic post-MLF.

Parametrii	Drojdie de control	ZYMAFLORE® KLIMA
Alcool (% vol)	13.6	13.1
pH	3.5	3.4
Aciditatea totală (g/L acid tartric)	7.2	8.9
Acid malic (g/L)	1.2	1.6



Impactul **ZYMAFLORE® KLIMA** asupra parametrilor fizico-chimici ai unui vin roșu post-FA (tabel) și post-MLF (grafic).



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## CARACTERISTICI FIZICE

Drojii deshidratate și ambalate în vid.

Aspect ..... granule

## ANALIZE CHIMICEȘI MICROBIOLOGICE

Umiditate (%)..... < 8	<i>Stafilococ</i> (/g) ..... nu există
Celule SADY viabile (UFC/g)..... $\geq 2 \cdot 10^{10}$	<i>Salmonella</i> (/25 g) ..... nu există
Bacterii de acid lactic (UFC/g) ..... < $10^5$	Mucegaiuri (CFU/g) ..... < $10^3$
Bacterii de acid acetic (UFC/g) ..... < $10^4$	Plumb (ppm) ..... < 2
Drojii din alt gen decât <i>Saccharomyces</i> (UFC/g)..... < $10^5$	Arsenic (ppm)..... < 3
Drojii de un alt gen, specie sau tulpină (%) ..... < 5	Mercur (ppm)..... < 1
Coliforme (UFC/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.
- Respectați dozele specificate pentru a asigura stabilirea corectă a drojiei chiar și atunci când există o populație mare de drojii indigene.
- Temperatura, calitatea rehidratării și igiena pivniței sunt, de asemenea, esențiale pentru o instalare corectă.

### DOZAJ

- 20 - 30 g/hL.

## IMPLEMENTARE

- Urmați cu atenție protocolul de rehidratare a drojiei.
- Evitați diferențele de temperatură mai mari de 10°C între must și starter. Timpul total de pregătire a starterului nu trebuie să depășească 45 de minute.
- În cazul unor condiții de fermentație deosebit de dificile (temperatură foarte scăzută, must foarte limpezit, alcool potențial foarte ridicat) și/sau pentru a optimiza performanța aromatică a drojiei, utilizați **SUPERSTART® BLANC** sau **SUPERSTART® ROUGE** în apa de rehidratare.

## RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita la distanță de sol, în ambalajul original nedeschis, la o temperatură moderată, într-un loc uscat, care să nu răspândească mirosuri.
- Data optimă de utilizare: 4 ani

## AMBALARE

Pungă vidată de 500g