

ZYMAFLORE VL 1

Kvasac za bela vina sa elegantnom aromom

SPECIFIKACIJA I ENOLOŠKE OSOBINE:

ZYMAFLORE VL 1 je soj „terroir“ selekcije. Omogućava proizvodnju aromatski vrlo čistih vina sa elegantnim aromatskim profilom. Idealan za „ultra premium“ Šardone. ZYMAFLORE VL 1 raspolaže odličnim kapacitetom za oslobađanje terpenskih aroma (Muscat, Rizling, Gewurtztraminer...) zahvaljujući enzimskom profilu specifičnom za ove prekursore. Izuzetno pogodan za spravljanje elegantnih sortnih vina (Super Premium, Ultra Premium)

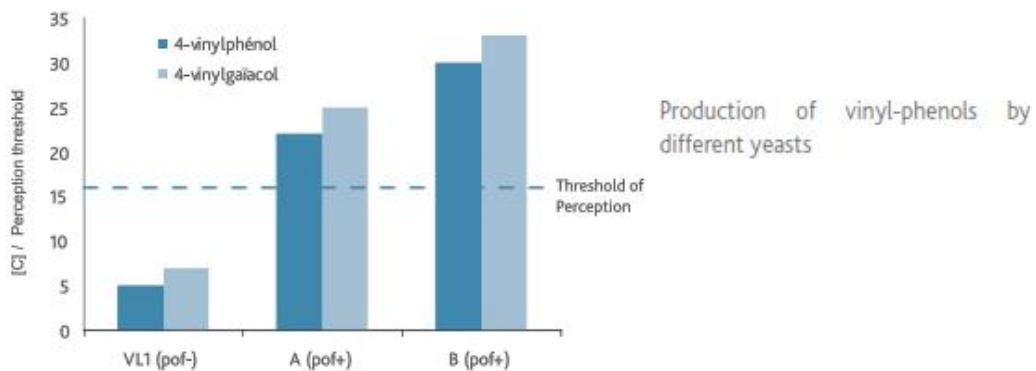
FERMENTACIONE KARAKTERISTIKE:

- Tolerancija na alkohol do 14,5%
- Temperatura vrenja 16-20 °C
- Visok zahtev za azotom
- Mala proizvodnja isparljivih kiselina i H₂S
- Mala proizvodnja pene

AROMATSKE OSOBINE

- POF(-) soj (**P**henolic **O**ff **F**lavour) – ne sadrži cinamat dekarboksilazu koja je odgovorna za stvaranje vinil fenola
- Visok kapacitet oslobađanja terpenskih aroma (β -glukozidazna aktivnost)
- Veoma pogodan za odležavanje na talogu

EKSPERIMENTALNI REZULTATI



FIZIČKE OSOBINE: Dehidrirani kvasac u granulama

Vlažnost <8%	Staphylococcus..... nema
Žive ćelije.....>2x10 ¹⁰ UFC/g	Salmonella.....nema
Mlečne bakterije.....<10 ⁵ UFC/g	Plesni.....<10 ³ UFC/g
Sirćetne bakterije.....<10 ⁴ UFC/g	Olovo.....<2 ppm
Divlji kvasci SADY..... <10 ⁵ UFC/g	Arsen.....<3 ppm
Koliforme..... <10 ² UFC/g	Živa.....<1 ppm
E.coli/g.....nema	Kadmijum..... <1 ppm

NAČIN UPOTREBE:

Kvasac razmutiti u 10 puta većoj količini vode temperature 35-37 °C. Ostaviti ga da rehidrira 20 minuta i potom dodavati širu u kojoj se nalazi i hranivo kako bi se temperatura spustila tako da razlika u temperaturi između šire i kvasca ne bude veća od 10°C. To uraditi u roku od 10 minuta. Nakon toga kvasac uneti u širu i dobro promešati. Ne čekati dugo da se kvasac unese nakon rehidracije. Ukupno vreme rehidracije i rashlađivanja ne sme da pređe 45 minuta. U slučaju visokog sadržaja šećera i radi sprečavanja stvaranja isparljivih kiselina preporučuje se korišćenje Dynastart ili Superstart Blanc u vodi za rehidraciju.

DOZA 20-30 g/hl

Kada je odnos između selekcionisanih i divljih kvasaca (autohtone mikroflore) 100:1 postoji 98% šanse da će selekcionisani kvasac potpuno preovladati u poređenju sa 60-90 % šanse kada je taj odnos 10:1

Temperatura, soj kvasca, način rehidracije i higijena u vinariji su ključni za uspešnu primenu

Kvasac je osetljiv na temperaturne varijacije pri kraju vrenja (gustina<1030). Više mu prijaju temperature blizu 20°C

Pakovanje 500 g

Čuvati na suvom i prohladnom mestu, bez prisustva stranih mirisa