

ZYMAFLORE CH 9

Kvasac selekcionisan iz premium terroira Burgundije

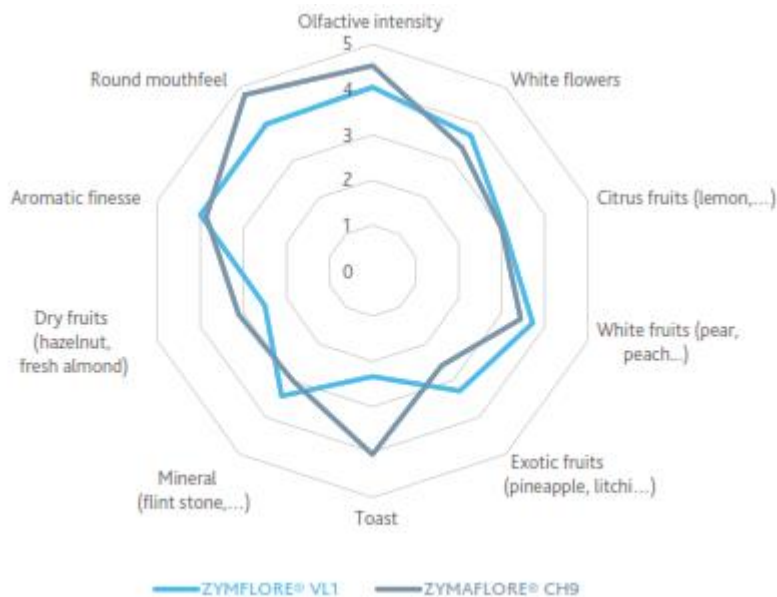
SPECIFIKACIJA I ENOLOŠKE OSOBINE:

Kvasac selekcionisan tokom spontane fermentacije organski gajenog grožđa iz Burgundije, prepoznajući tipične note Šardonea naglašenog terroira; svež badem i lešnik, tostirani hleb i citrusi. Kremasto i dugo, vino dobijeno ovim kvascem dobro balansira sa višim sadržajem kiselina. Preporučuje se za Šardone najvišeg potencijala.

FERMENTACIONE OSOBINE

- Tolerancija na alkohol 16 % vol
- Temperatura vrenja 14-22 °C
- Zahtev za azotom srednji-niži
- Kratka lag faza

EKSPERIMENTALNI REZULTATI



Tasting results on barrel fermented Chardonnay 2013 (tasting panel 17 people) Yeast 20 g/hl

Rezultati dobijeni na Šardoneu fermentisanom u buretu, 2013.

Kvasac 20 g/hl, Superstart Blanc 20 g/hl. Alkohol 13%, pH 3,5, TA 4,8 g/l (H₂SO₄)

FIZIČKE OSOBINE:

Dehidrisani kvasdc u granulama

STANDARDNA ANALIZA

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 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

Pakovanje 500 g

Čuvati na suvom i prohladnom mestu, bez prisustva stranih mirisa