

ZYMAFLORE DELTA

Kvasac za bela i roze vina, kompleksna i elegantna

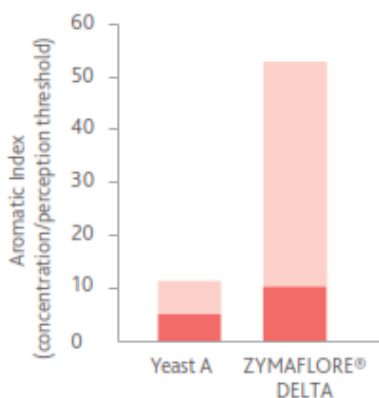
Soj kvasca koji podstiče sorte arome: grejpfrut, pešn frut, mang i liči. Visoka sposobnost da istakne 3SH i 3SHA sa smanjenim kapacitetom da istakne 4MSP arome (list paradajza, šimšir). Preporučuje se za sortna bela i roze vina sa izraženom kompleksnošću i elegancijom.

FERMENTACIONE KARAKTERISTIKE:

- Tolerancija na alkohol do 15 %
- Temperatura vrenja 14-22 °C
- Turbiditet > 150 NTU
- Visok zahtev za azotom
- Kratka lag faza

EKSPERIMENTALNI REZULTATI

Sauvignon Blanc, Bordo 2011, temperatura vrenja 16-22 °C



ANALYSES END OF AF	YEAST A	ZYMAFLORE® DELTA
Alcohol (% vo.)	13.9	13.9
RS (g/L)	0.8	0.9
TA (g/L H ₂ SO ₄)	6.0	6.0
TA (g/L tartaric acid)	9.1	9.2
VA (g/L H ₂ SO ₄)	0.22	0.26
VA (g/L acetic acid)	0.27	0.32
pH	3.05	3.07

FIZIČKE OSOBINE: Dehidrirani kvasac u granulama

Vlažnost <8%

Žive ćelije.....>2x10¹⁰ UFC/g

Mlečne bakterije.....<10⁵ UFC/g

Sirćetne bakterije.....<10⁴ UFC/g

Divlji kvasci SADY..... <10⁵ UFC/g

Koliforme..... <10² UFC/g

E.coli/g.....nema

Staphylococcus..... nema

Salmonella.....nema

Plesni.....<10³ UFC/g

Olovo.....<2 ppm

Arsen.....<3 ppm

Živa.....<1 ppm

Kadmijum..... <1 ppm

DOZA 20-30 g/hl

U slučaju predfermentativne hladne maceracije preporučuje se dodatak 5 g/hl tokom punjenja tanka radi dominacije nad autohtonom mikroflorom, a onda dopuniti sa 15-25 g/hl na kraju maceracije, pre podizanja temperature šire

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.

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