

ZYMAFLORE F 15

Kvasac za voćna i puna crvena vina

Odobren elaboratom proizvoda za direktnu ljudsku upotrebu na polju Enologije. U saglasnosti sa regulativom (EU) broj 606/2009

SPECIFIKACIJA I ENOLOŠKE OSOBINE:

ZYMAFLORE F 15 je kvasac za proizvodnju voćnih, dobro izbalansiranih crvenih vina sa dobrom punoćom u ustima (visoka proizvodnja glicerola). Pogodan je za vinifikaciju šira sa potencijalno visokim sadržajem šećera posebno Merlo, Kaberne Sovinjon i Zinfandel.

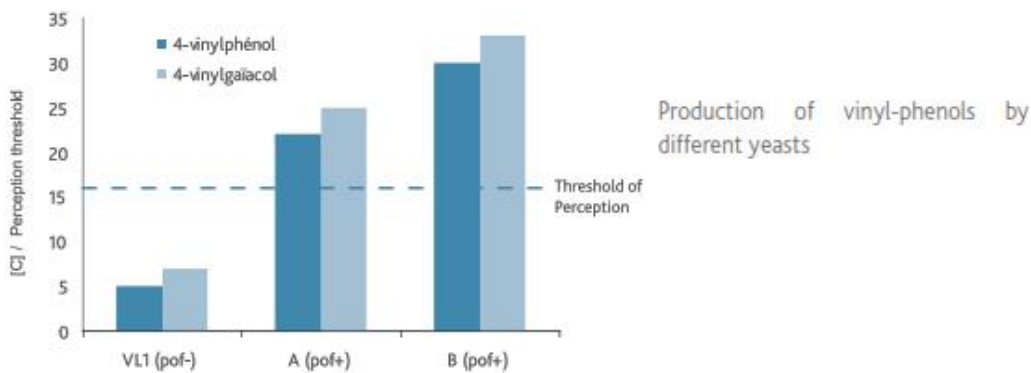
FERMENTACIONE KARAKTERISTIKE:

- Tolerancija na alkohol do 16,0%
- Temperatura vrenja 20-32 °C
- Srednji zahtev za azotom
- Mala proizvodnja isparljivih kiselina i H₂S
- Mala proizvodnja pene

AROMATSKE OSOBINE

- Visoka proizvodnja glicerola
- Ističe sorte karakteristike

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

ENOLOŠKI USLOVI:

Ne čekati dugo da se kvasac unese nakon rehidracije.

Kada je odnos između selekcionisanih i divljih kvasaca (autohtone mikroflora) 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

DOZA 15-30 g/hl (150 – 300 ppm)

U slučaju predfermentativne hladne maceracije (hladno potapanje) preporučljivo je dodati 5 gr/hl kvasca prilikom punjenja tanka radi preovladavanja nad autohtonim kvascima a zatim dodati još 15 – 20 gr/hl na kraju maceracije pre podizanja temperature šire

PRIMENA:

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. 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.

SKLADIŠTENJE

Čuvati u originalnoj ambalaži na suvom i pro hladnom mestu,(ne na podu) bez prisustva stranih mirisa
Optimalno vreme upotrebe : 4 godine

Pakovanje 500 g vakuumirane kese. 10 kg kutije