

ZYMAFLORE FX 10

Soj kvasaca preporučen za elegantna i strukturna crvena vina predodređena za odležavanje
Odobren elaboratom proizvoda za direktnu ljudsku upotrebu na polju Enologije. U saglasnosti sa
regulativom (EU) broj 606/2009

SPECIFIKACIJA I ENOLOŠKE OSOBINE:

ZYMAFLORE FX 10 je soj kvasca za crvena vina definisana svojom elegancijom, u kombinaciji sa strukturom, punoćom na ukusu i intenzitetom boje. Direktnim uzgojem (bez GMO ukrštanja) poboljšana je otpornost na visoku temperaturu osiguravajući fermentacionu sigurnost i u teškim uslovima. Naročito preporučen za proizvodnju vrhunskih vina posebno Merlo i Kaberne Sovinjon.

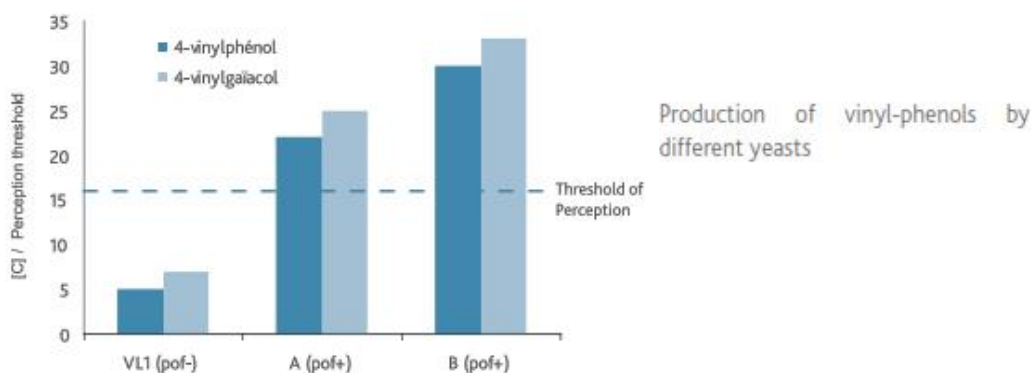
FERMENTACIONE KARAKTERISTIKE:

- Tolerancija na alkohol do 16%
- Temperatura vrenja 20-35 °C
- Nizak zahtev za azotom
- Odlična sposobnost za usvajanje fruktoze

AROMATSKE OSOBINE

- Dobra sposobnost oslobađanja polisaharida (volumen u ustima)
- Zadržava polifenolni potencijal (struktura i boja)
- Oslobođeni polisaharidi u kombinaciji sa taninima iz vina održavaju ih nežnim i u visokim koncentracijama
- Veoma pogodna za odležavanje na talogu
- Izražavaju „terroir“ (područje) (veoma slaba proizvodnja fermentacionih aroma)

EKSPERIMENTALNI REZULTATI



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

ENOLOŠKI USLOVI:

Ne čekati dugo da se kvasac unese nakon rehidracije.

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

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 Rouge u vodi za rehidraciju.



SKLADIŠTENJE

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

Pakovanje 500 g vakuumirane kese. 10 kg kutije