

ZYMAFLORE VL 2

Kvasac posebno prilagođen vinifikaciji u buradima, za bela vina zaokružena na jeziku sa naglašenim sortnim karakteristikama

SPECIFIKACIJA I ENOLOŠKE OSOBINE:

ZYMAFLORE VL 2 je soj za proizvodnju kompleksnih belih vina, zaokruženih na jeziku (proizvodnja polisaharida) uz naglašavanje sortnih osobina i „terroira“ (Chardonnay, Semillion, Viognier). POF soj (**Phenolic Off Flavour**) koji omogućava čist aromatski profil. Izuzetno pogodan za vinifikaciju u buradima i za proizvodnju sortnih, elegantnih belih vina (Super Premium, Ultra Premium). Poreklo kvasca je „terroir“ selekcija iz vinograda Burgundije.

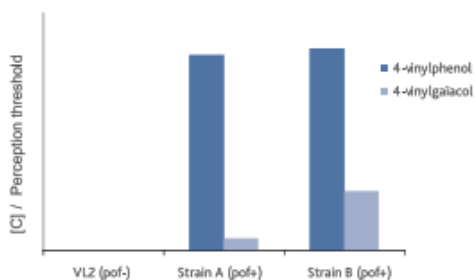
FERMENTACIONE KARAKTERISTIKE:

- Tolerancija na alkohol do 15,5%
- Temperatura vrenja 14-20 °C
- Mali zahtev za azotom
- Mala proizvodnja isparljivih kiselina i H₂S

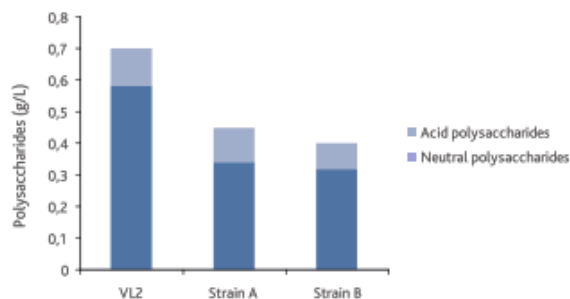
AROMATSKE OSOBINE

- POF(-) soj (**Phenolic Off Flavour**) – ne sadrži cinamat dekarboksilazu koja je odgovorna za stvaranje vinil fenola
- Značajna produkcija polisaharida koja garantuje punoću i volumen
- Veoma pogodan za odležavanje na talogu

EKSPERIMENTALNI REZULTATI



Trial on Chardonnay.



POLYSACCHARIDE PRODUCTION (G/L)

TRIAL ON CHARDONNAY, LAFAZYM® CL CLARIFICATION
0,75G/HL, TURBIDITY 150 NTU, T° FERMENTATION 16-
20°C.

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.

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 pro hladnom mestu, bez prisustva stranih mirisa