

## ZYMAFLORE VL 3

Kvasac poznat po oslobađanju sortnih aroma tiolnog tipa (Sauvignon Blanc)

### SPECIFIKACIJA I ENOLOŠKE OSOBINE:

ZYMAFLORE VL 3 je soj sa odličnim kapacitetom za oslobađanje tiolnih aroma (Sauvignon Blanc, Colombard, Petit Manseng). Izuzetno pogodan za proizvodnju sortnih i elegantnih vina (Super Premium, Ultra Premium)

Soj je izdvojen u istraživanjima na Univezitetu u Bordou pri identifikaciji molekula odgovornih za aromatski profil Savignon Blanca

### FERMENTACIONE KARAKTERISTIKE:

- Tolerancija na alkohol do 14,5%
- Temperatura vrenja 15-21 °C
- Visok zahtev za azotom
- Mala proizvodnja isparljiviha kiselina i H<sub>2</sub>S

### AROMATSKE OSOBINE

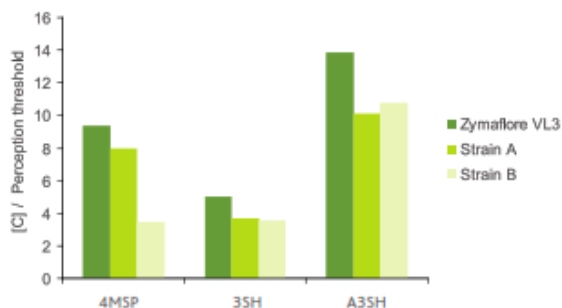
- Visok kapacitet za oslobađanje tiolnih aroma: 4MSP, 3SH, 3SHA
- Pogodan za starenje vina
- Poboljšanje opšteg osećaja u ustima

### EKSPERIMENTALNI REZULTATI:

Proba rađena u Laffort eksperimentalnom centru u Bordeauxu, Suvignon Blanc 2005.

Potencijal alkohola 13%, 40 NTU, temperatura vrenja 16°C, korekcija azota na 180 mg/l

Doza 20 g/hl, fermentacija 10 dana, isparljive kiseline 0,19 g/l (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)/0,23 g/l (sirćetna kiselina)



Revelation of varietal aromas (thiols) by different yeasts

4MSP: BOXWOOD = BROOM

3SH: CITRUS

3SHA: EXOTIC FRUIT

#### FIZIČKE OSOBINE: Dehidrirani kvasac u granulama

Vlažnost <8%	Staphylococcus..... nema
Žive ćelije.....>2x10 <sup>10</sup> UFC/g	Salmonella.....nema
Mlečne bakterije.....<10 <sup>5</sup> UFC/g	Plesni.....<10 <sup>3</sup> UFC/g
Sirćetne bakterije.....<10 <sup>4</sup> UFC/g	Olovo.....<2 ppm
Divlji kvasci SADY..... <10 <sup>5</sup> UFC/g	Arsen.....<3 ppm
Koliforme..... <10 <sup>2</sup> 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 prohladnom mestu, bez prisustva stranih mirisa