

ZYMAFLORE X 16

Kvasac za moderna aromatična bela i roze vina sa visokom produkcijom fermentativnih aroma

SPECIFIKACIJA I ENOLOŠKE OSOBINE:

Soj dobijen „breeding“ tehnikom, kombinujući odličnu proizvodnju fermentativnih estara (vinogradarska breskva, žuto voće) uz zadržavanje oštrog i čistog aromatskog profila i sigurnosti vrenja čak i u otežanim uslovima: nizak turbiditet, niska temperatura. Savršeno je prilagođen proizvodnji modernih belih i roze vina (Popular Premium i Premium), iz aromatski neutralnih sorti ili iz vinograda sa visokim prinosom.

FERMENTACIONE KARAKTERISTIKE:

- Tolerancija na alkohol do 16 %
- Brza kinetika fermentacije
- Tolerancija na niske temperature do 12 °C*
- Nizak zahtev za azotom
- Tolerantan na nizak turbiditet
- Mala proizvodnja isparljiviha kiselina i H₂S

*moguće je dodati kvasac na 8-10°C nakon taloženja, ali je neophodno aklimatizovati kvasac postepenim dodavanjem šire u pripremljenu inokulacionu masu.

AROMATSKE OSOBINE

Intenzivan i čist aromatski profil

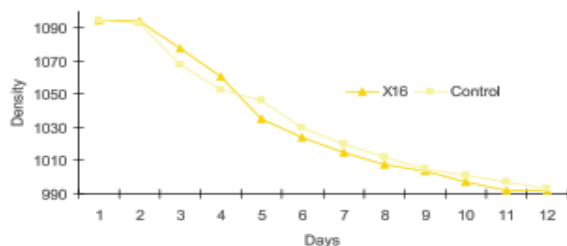
- POF(-) soj (**Phenolic Off Flavour**) – ne sadrži cinamat dekarboksilazu koja je odgovorna za stvaranje vinil fenola
- Visoka produkcija fermentativnih aroma

EKSPERIMENTALNI REZULTATI

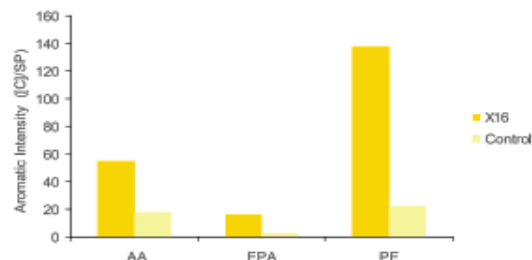
Chardonnay, 2006, Burgundija

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

Doza 20 g/hl, fermentacija 10 dana, isparljive kiseline 0,14 g/l (H₂SO₄)/0,17 g/l (sirćetna kiselina)



FERMENTATION
KINETICS



MEASURED FERMENTATIVE AROMAS (MG/L) (FRUITY, FLORAL AROMA)

AA : AMYL ACETATE - EPA : ETHYL PHENYL ACETATE

PE : PHENYLETHYLALCOHOL

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.

DOZA 20-30 g/hl

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