

ZYMAFLORE X PURE

Kvasac preporučan za vina visoke aromatske čistoće, svežine i ekspresije nota crnog voća i velike mekoće

SPECIFIKACIJA I ENOLOŠKE OSOBINE:

ZYMAFLORE X PURE je rezultat dugotrajnog istraživanja u selekciji soja koji kombinuje odličan kapacitet vrenja i vrlo nisku proizvodnju negativnih sumpornih jedinjenja (uključujući SO₂ i H₂S) i jedinjenja koja vezuju SO₂.

ZYMAFLORE X PURE je posebno predviđen za crvena vina velike aromatske čistoće, uz punu izražajnost grožđa. Podiže aromatsku svežinu, ekspresiju aromatskih nota crnog voća i učestvuje u prikriivanju nota zelenog karaktera. Vina imaju naglašenu mekoću i punoću.

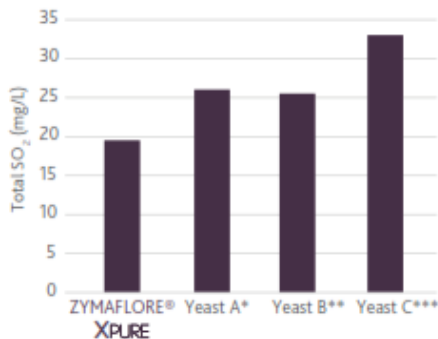
FERMENTACIONE OSOBINE:

- Tolerancija na alkohol do 16% vol
- Širok spektar optimalnih temperatura 20-35 C
- Mali zahtev za azotom
- Umerena proizvodnja isparljive kiseline
- Regularna kinetika vrenja
- Potpomaže JM vrenje

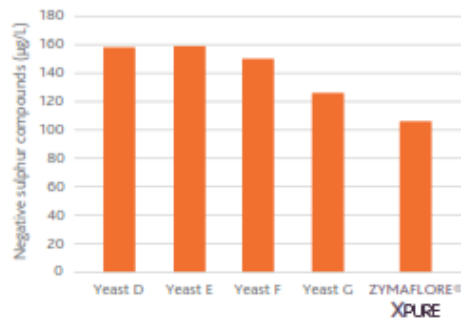
ORGANOLEPTIČKE OSOBINE

- Veoma mala proizvodnja SO₂ i H₂S
- Prikrija zeleni karakter
- Aromatska svežina i note crnog voća
- Mekoća i punoća

EKSPERIMENTALNI REZULTATI:



Total SO₂ concentrations at the end of fermentation.
Merlot 2014 (15,5% vol, pH 3,50).



Negative sulphur compounds concentrations at the end of fermentation.
Merlot 2014 (13,5% vol., pH 3,49, TA 4,09 g/L H₂SO₄, TPI 54).

Što je veći TL35 vino sadrži više sastojaka koji vezuju SO₂. Kod X Pure kvasca je to na najnižem nivou.

PHYSICAL CHARACTERISTICS

Dehydrated yeast (vacuum-packed)

Aspectgranular

STANDARD ANALYSIS

Humidity (%)	< 8 %	<i>Staphylococcus</i>	None
Living cells SADY	$\geq 2 \cdot 10^{10}$ CFU/g	<i>Salmonella</i> /25g	None
Lactic acid bacteria	< 10^3 CFU/g	Moulds	< 10^3 CFU/g
Acetic acid bacteria	< 10^4 CFU/g	Lead	< 2 ppm
Wild yeast	< 10^3 CFU/g	Arsenic	< 3 ppm
Coliforms	< 10^2 CFU/g	Mercury	< 1 ppm
<i>E. coli</i> /g	None	Cadmium.....	< 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.