



zymaflore

Référence CLIB® : N° 2015

VL1

SACCHAROMYCES CEREVISIAE
VL1 STRAIN

LAFFORT
ENOLOGIE

WHITE WINES

zymaflore
VL1

JOINTLY SELECTED BY
SARCO
BORDEAUX
FACULTY
OF ENOLOGY

Ta sloj kvasovk je bil selekcioniran za proizvodnjo suhih, belih vin, zaradi encimskega sestava hidrolizira prekurzorje arom terpenov. ZYMAFLORE VL1 omogoči, da določena sorta grozdja na določenem "terroir" izrazi vse svoje značilnosti. Zaradi POF(-) karakterja dobimo nežna vina s čistimi aromami. Zaradi POF(-) sestava je ta kvasovka zelo primerna za fermentacijo grozdja prizadetega od grozdne gnlobe (botritis).

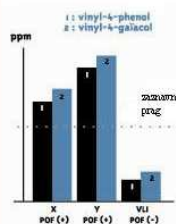
IZVOR

Kvasovka je bila selekcionirana v sodelovanju enološke univerze v Bordeaux-ju ter SARCO inštitutom.

LASTNOSTI Enološke lastnosti

- POF (-) karakter, ki proizvede minimalno količino vinil-fenola.
- velika sposobnost za proizvodnjo značilne sortne arome grozdja, kot tudi "terroir" karakterja zaradi značilnega encimskega sestava.

NASTAJANJE VINIL-FENOLOV RAZLIČNIH SLOJEV KVASOVKE



- te kvasovke so predvsem primerne za vina zorena na drožih. Ne proizvajajo reduktivnega karakterja (sulfidi, metional, itd.)

Fermentacijske lastnosti

- Kvasovke ZYMAFLORE VL1 fermentirajo hitro ter tako zmanjšajo pojav drugih slojev (Killer efekt)
- ne proizvajajo pene med fermentacijo
- imajo dobro sposobnost za fermentacijo dobro razsluzenega mošta.
- proizvedejo malo H₂S ter SO₂.
- proizvedejo malo hlapne kisline.
- proizvedejo zelo majhno količino estrov ter drugih višjih alkoholov.
- sposobnost fermentiranja do 13 % alk/vol.

UPORABA

Bela vina iz različnih pridelovalnih področji. ZYMAFLORE VL1 daje elegantna vina (zaradi POF (-) karakterja) ter zelo strukturna vina tudi, če je mošt le rahlo zbistren.

Zaradi omenjene encimske aktivnosti lahko dobimo popolno paleto arom aromatičnih sort grozdja, kot tudi njihov "terroir". Tudi pri roze vinih iz različnih pridelovalnih področji dobimo podobne rezultate kot pri proizvodnji belih vin.

PRIPOROČILA:

Zaželeno je, da zagotovimo dovolj dušičnih spojin v moštu in sicer vsaj 160-180 mg/L.

Prporočeno je rahlo zveplanje vina po koncu fermentacije ter nadaljno zorenje na drožih. Aktivnosti določenih encimov te kvasovke med zorenjem na drožih povečajo sortni značaj vina. Mošt prizadet zaradi botritisa med fermentacijo je bolj nagrjen k nastajanju vinil fenolov, spojine s fenolnim vonjem, ki prekrijejo naravno aromo belih ter roze vin ter obenem dajejo občutek težkega vina. Zaradi POF(-) karakterja ZYMAFLORE VL1 je ta negativni pojav kar najbolj zmanjšan.

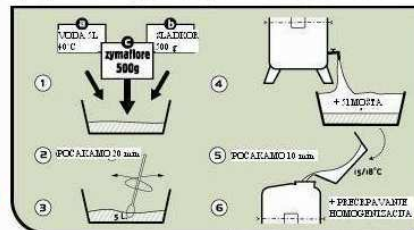
Za doseganje optimalnih rezultatov se priporoča, da temperatura fermentacije ne pade pod 16 °C

zymaflore
VL1
SACCHAROMYCES CEREVISIAE
VINI SENSITIVE

NAVODILA ZA UPORABO

Da čim bolj zmanjšamo nevarnost okužb; zmešajte 500 g navadnega sladkorja s 5 L vode, pri temperaturi 38-40° C, nakar dodajte 500 g ZYMAFLORE VL1. Priporoča se uporaba hrane za kvasovke (Dynastart=Superstart) med pripravo pripravka, ko imamo težje pogoje za fermentacijo. Tako pripravljen nastavek kvasovk pustimo 20 min. Nato letega rahlo premešamo ter dodamo na celotno količino mošta.

OPOMBA! Preprečiti moramo škodljiv temperaturni šok za kvasovke. Ko ima mošt oz. vino, ki naj se fermentira temperaturo nižjo od 25 °C, dodamo v pripravek 5L mošta s temp. 30°C. Rahlo pomešamo ter počakamo 10 min. Tako pripravljene (aklimatizirane) kvasovke dodamo v posodo, kjer naj bi potekalo vrenje ter s črpalko vsebino premešamo.



Hranite v originalni embalaži pri 4 °C, v suhem prostoru brez vonjav. Ne zmrzniti!

ROK TRAJANJA
3 LETA

EMBALAŽA

500 g vakuum vrečke v
10 kg škatli (20x500 g)

PRIPOROČENA DOZA

20 g/hl juice.



LAFFORT
ENOLOGIE

WINE ART Tomaž Lisjak s.p.
Saksid 5, 5294 Dornberk tel/fax:05/3018783,
gsm:041/535498, www.wineart-lisjak.si