



zymaflore

Référence CLIB® : N° 2014

F10

SACCHAROMYCES CEREVISIAE
F10 STRAIN

LAFFORT
ENOLOGIE

RED WINES

zymaflore
F10

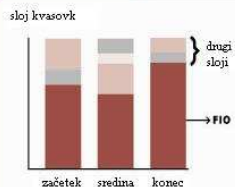
SACCHAROMYCES CEREVISIAE
F10 STRAIN

IDENTITY SELECTED BY
SARCO
BORDEAUX
FACULTY
OF ENOLOGY

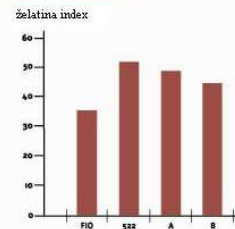
Ta kvasovka je specifično selekcionirana za rdeča vina. Zaradi njene encimske sestave daje zelo uglajena(močno telo, aromatična) vina s povdarnim karakterjem ("terroir", .itd). Uporabljalo naj bi se jo pri proizvodnji vin z velikim potencialom staranja...

IZVOR

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



DISTRIBUCIJA SLOJEV ANALIZIRANA V ENEM DELU RASTI ZA IDENTIFIKACIJO F10 SLOJEV KVASOVK
(Enological study leading to the selection of the F10)



F10 SLOJ DAJE VINA Z ZAOKROŽENIMI TANINI TER MAJHNO TRPKOSTJO

LASTNOSTI

Enološke lastnosti

- Izrazi ves potencial določene sorte grozdja ter "terroir", izoblikuje določen karakter vina
- dobra izlužitev barvil(antociani, polifenoli)
- velika sposobnost nastajanja polisaharidov

Fermentacijske lastnosti

- začetek fermentacije poteče hitro
- dobro se razmnožuje v moštu
- "killer" sloj
- nizka stopnja nastajanja žveplovih spojin
- sposobnost fermentacije do približno 13,5 % alk./vol.

UPORABA

ZYMAFLORE F 10 se dobro razvija v moštu, kar daje usklajeno fermentacijo ter optimirano ekstrakcijo polifenolov, pomembno, ko vina skladiščimo za daljše obdobje. Daje vina s velikim telesom s dobro strukturo, vedno izrazi karakter določenega "terroir". Da čim bolj optimiziramo fermentacijo z ZYMAFLORE F10 je priporočljivo, da ostaja temperatura fermentacije pod 30 °C, kot tudi, da preprečimo nenadne temperaturne šoke med kontroliranim vrenjem s hlajenjem. Uporaba hrane za kvasovke je priporočljiva (SUPERSTART=DYNASTART, NUTRISTART, BIOACTIV, .), še posebno, ko imamo mošte z visokim lakoalnim potencialom.

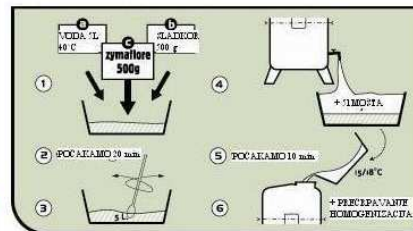
*CLIB : Collection de Levures d'intérêt Biotechnologique. In accordance with "the charter of quality for Oenological yeasts" and the recommendation of the "Union Française des Oenologues".

zymaflore
F10
ACCUMULAZIONE DI STRAIPMENTI
PER IL TRAPIANTO

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 F10. 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 škati (20x500 g)

PRIPOROČENA DOZA

20 g/hl mošta



WINE ART Tomaž Lisjak s.p.
Šaksid 5, 5294 Domberk tel/fax.05/3018783,
gsm:041/535498, www.wine-art-lisjak.si