



zymaflore

Référence CLIB® : N° 2037

F15

SACCHAROMYCES CEREVISIAE
F15 STRAIN

LAFFORT
ENOLOGIE

RED WINES

zymaflore
F15

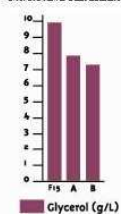
SACCHAROMYCES CEREVISIAE
F15 STRAIN

JOINTLY SELECTED BY
SARCO
BORDEAUX
FACULTY
OF ENOLOGY

Ta sloj kvasovk je bil selekcioniran predvsem za rdeča vina, za proizvodnjo mehkih, aromatičnih vin z dobro strukturo. Fermentacijske lastnosti te kvasovke ustrezajo predvsem za:

- proizvodnjo dobro uravnoteženih, vin z velikim telesom (proizvaja glicerol) z močno izraženo sortnostjo
- fermentacijo mošta z veliko stopnjo potencialnega alkohola

NASTAJANJE GLICEROLA



IZVOR

Ta sloj je bil izoliran ter skupno selekcioniran v povezavi med inštitutom SARCO ter enološko univerzo v Bordeaux-ju.

LASTNOSTI

Enološke lastnosti

- poveča potencial polifenolov grozdja ter zmanjša reaktivacijo taninov z optimizacijo izločanja proteinov ter polisaharidov.
- olajša izločanje sortnih značilnosti grozdja

Fermentacijske lastnosti

- se zelo dobro razvija v moštu
- sposobnost fermentacije visoko-alkoholnih vin (14,5 % alk./vol.)
- visoka stopnja nastajanja glicerola
- dobra fermentacijska kinetika
- odporne na visoke temperature ter nenadne spremembe temperature
- nizka stopnja nastajanja hlapne kisline

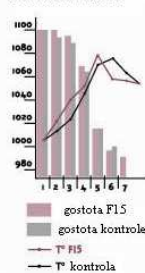
UPORABA

ZYMAFLORE F15 se priporoča za fermentacijo kakovostnih rdečih vin, z visoko stopnjo alkohola. Zaradi zelo dobre fermentacijske kinetike proizvede mehka, dobro usklajena, polna vina.

ZYMAFLORE F15 razvije celo paleto sortnih arom grozdja (Merlot, Modri Pinot, San Giovese, Tempranillo, Syrah, Grenache, itd.).

Priporoča se uporaba hrane za kvasovke (SUPERSTART=DYNASTART, NUTRISTART, BIOACTIV) v primerih, ko imamo mošte z veliko potencialno stopnjo alkohola.

KINETIKA FERMENTACIJE



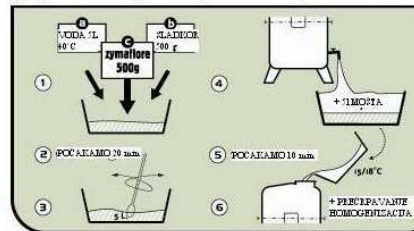
*CLIB - Collection de Levures d'Intérêt Biotechnologique. In accordance with "the charter of quality for Oenological yeasts" and the recommendation of the "Union Française des Oenologues".

zymaflore
F15
ACCUMULAZIONE DI FERMENTAZIONE
PER IL TRASPASSO

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 F15. 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 letlega rahlo premešamo ter dodamo na celotno količino mošta.

OPOMBA! Preprečiti moramo škodljiv temperaturni šok za kvasovke. Ko ina 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 zamrzni!

ROK TRAJANJA
3 LETA

EMBALAŽA

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

PRIPOROČENA DOZA

20 g/hl mošta



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