



zymaflore

CLIB* in progress

F83

SACCHAROMYCES CEREVISIAE
F83 STRAIN

LAFFORT
ENOLOGIE

RED WINES

zymaflore
F83
SACCHAROMYCES CEREVISIAE
F83 STRAIN

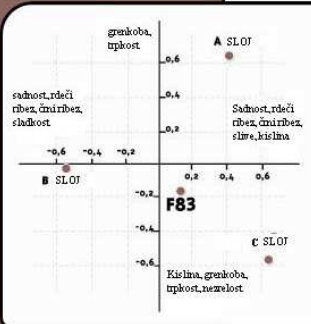
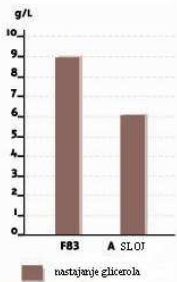
ISOLATED
BY THE
UNIVERSITY
OF FIRENCE
-ITALIA-

TIPENA AFALISA
povprečna aktivnost notraj območja oz. enako
1445 žive celice, LS/gram 10ml10

POGOSTI POSELEVA

Sangiovese "Montepulciano",
analiza po pretoku

NASTAJANJE GLICEROLA



Kvasovka je bila selekcionirana v Italiji za vinifikacijo Mediteranskih rdečih sort grozdja, višjega ter najvišjega kakovostnega razreda. ZYMAFLORE F83 proizvede veliko količino glicerola. Izolirana je bila zato, ker ima veliko sposobnost za proizvodnjo sadnih, zaokroženih, mehkih vin za hitro prodajo na trgu...

IZVOR

Ta kvasovka je bila izolirana na univerzi v Firencah (IT).

LASTNOSTI

Enološke lastnosti

- velika sinteza glicerola
- velika stopnja nastajanja sortnih arom, arom rdečega sadja
- nizka stopnja nastajanja acetaldehida
- nizka stopnja nastajanja hlapne kisline
- nizka stopnja nastajanja H₂S

Fermentacijske lastnosti

- dobra fermentacijska krivulja
- sloj z "killer" K2 genom
- visoka toleranca na alkohol (14,5 % vol.)
- majhne zahteve po dušiku

UPORABA

ZYMAFLORE F83 je sloj kvasovk predvsem prilagojen za proizvodnjo zaokroženih, aromatičnih vin tipičnih grozdnih sort Mediterana. Vzrok temu je sam izvor kvasovke ter tudi zaradi velikega nastajanja arom fermentacije. Ta kvasovka omogoča tako regulirano fermentacijo, kot tudi popolno prevretje mošta, predvsem zaradi kratkega latentnega časa ter preproste aktivacije.

In accordance with OENOLOGICAL INTERNATIONAL CODEX, C.M.O. free.

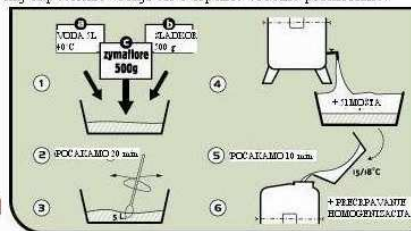
* CLIB : Collection de Levures d'Intérêt Biotechnologique.

zymaflore
F83

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 F83. 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.



ROK TRAJANJA
3 LETA

EMBALAŽA

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

PRIPOROČENA DOZA

20 g/l mošta

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



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