



zymaflore
RB2
SACCHAROMYCES CEREVISIAE
1515 STRAIN

CLIB #2038

zymaflore
RB2
SACCHAROMYCES CEREVISIAE
1515 STRAIN

LAFFORT
ENOLOGIE

SELECTED
BY
ITV-SICAREX
BURGUNDY

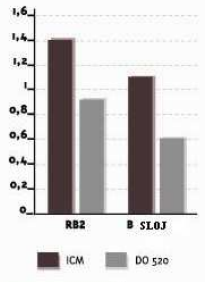
RED WINES

TIPIČNA APALICA

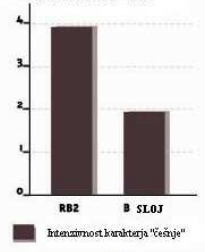
pooprečna aktivnost notraj območja oz. snako
lit45, širne celice, LSA/graad 10na10

POGOTOVIZKUSA

Modri Pinot "Dolina Anderson"
Kalifornijska, analizirano po pretoku.



**INTENZIVNOST
KARAKTERJA ČEŠNJE**



Selekcionirana kvasovka za vinifikacijo Borgundskih rdečih sort, višji ter najvišji kakovostni razred. Kvasovka ZYMAFLORE RB2 je bila izolirana zaradi naravnih sposobnosti ohranjanja barve ter sposobnosti aktiviranja sortne arome Modrega Pinoja (češnja, "Kirch")

IZVOR

Selekcionirana ter izolirana v Burgundiji (Fr), v sodelovanju z ITV-Sicarex.

LASTNOSTI

Vinarske značilnosti

- majhna absorpcija barvnih snovi
- visoka stopnja proizvodnje sortnih arom
- nizka stopnja proizvodnje hlapne kisline

Fermentacijske značilnosti

- dobra fermentacijska stopnja
- sloj kvasovk s "Killer" K2 genom
- visoka toleranca na alkohol (14,8 %vol)
- nizka potreba po dušiku

UPORABA

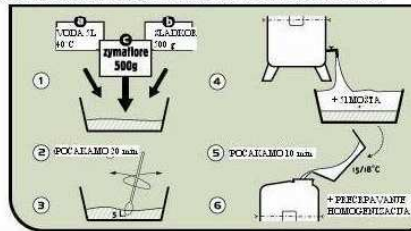
Zaradi nizke stopnje celične stene na absorpcijo prostih antocianov ter visoke stopnje izražanja sortne arome Modrega Pinoja je ZYMAFLORE RB2 predvsem primeren za proizvodnjo sadnih ter močnejše obarvanih rdečih vin. V praksi se je ta kvasovka pokazala kot zelo dobra pri proizvodnji "crus bourguignon" tipa vin.

zymaflore
RB2

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 RB2. 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.



H ROK TRAJANJA
3 LETA

H EMBALAŽA

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

H PRIPOROČENA DOZA

20 g/hl mošta

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



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