



zymaflore
RX60
SACCHAROMYCES CEREVISIAE
RX60 STRAIN

CLIB* in progress

zymaflore
RX60
SACCHAROMYCES CEREVISIAE
RX60 STRAIN

LAFFORT
ENOLOGIE

SELECTED
BY
SARCO

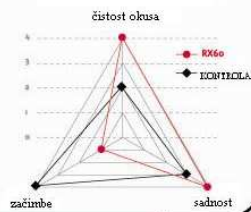
RED WINES

TESTNI POGOJI

- Shiraz (Južna Avstralija)
- fermentacija 24 °C, 7 dni
- kontrola fermentacijskega nastanka pozitivno
- slepo testiranje, skupina 20 strokovnjakov: končno vino po MLF.

Nov sloj kvasovk prvenstveno izdelan za proizvodnjo Syrah ter drugih aromatičnih vin. Te kvasovke proizvedejo visoko intenzivnost arom, tako je RX60 kvasovka primerna za vina, ki so primerna za hitro uporabo (srednji ter višji cenovni razred) ZYMAFLORE RX60 vpliva na grobo fermentacijo ter visoko stopnjo proizvodnje/ekstrahiranja arom ter ugodnega karakterja polnosti okusa.

AROMA PROFIL SYRAH VINA Z UPORABO KVASOVK RX 60



IZVOR

ZYMAFLORE RX60 je bil selekcioniran z uporabo nove selekcijske metode izdelane v Laffort-SARCO laboratoriju, ki temelji na hibridizaciji slojev, ki kažejo najboljše dosegljive lastnosti za doseganje določenih tehnoloških uspehov.

LASTNOSTI

Enološke lastnosti

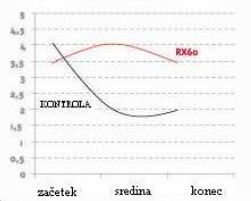
- povečuje prisotnost sorte arome grozdja (eksotično sadje)
- proizvodnja fermentacijske arome (arome rdečega sadja)
- nizka proizvodnja H₂S
- nizka proizvodnja hlapne kisline

Fermentacijske lastnosti

- visoka alkoholna toleranca: do 15,5 % vol.
- srednja stopnja zamika ferm (lag phase), kar omogoča boljše spremljanje hladne maceracije
- široko območje temperature fermentacije (20-35 °C)

UPORABA

Zaradi zelo dobrega razmerja proizvodnje/ekstrahiranja arom ZYMAFLORE RX60 je primeren za vinifikacijo sorte Syrah ter aromatičnih vin za hitro uporabo; z visoko stopnjo arom največkrat dobljenih iz grozdja z optimalno stopnjo zrelosti arom ter fenolov. Po fermentaciji so taka vina zelo sadna z zaokorženo polnostjo okusa (polna, mehka) z intenzivno barvo.



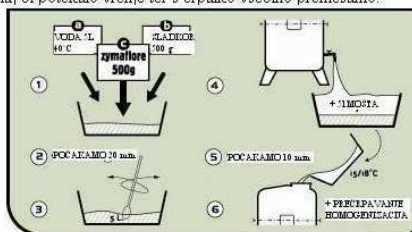
In accordance with OENOLOGICAL INTERNATIONAL CODEX - G.M.O. free.

* CLIB : Collection de Levures d'Intérêt Biotechnologique.

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 RX60. Priporočila se uporabata 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 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 žrpalko vsebino premešamo.



H ROK TRAJANJA
3 LETA

H EMBALAŽA

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

H PRIPOROČENA DOZA

20 g/hl mošta

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



LAFFORT
 ŒNOLOGIE

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