



zymaflore

Référence CLIB® : N° 2026

ST

SACCHAROMYCES CEREVISIAE
ST STRAIN

LAFFORT
ENOLOGIE

WHITE WINES

zymaflore

ST

SACCHAROMYCES CEREVISIAE
ST STRAIN

JOINTLY SELECTED BY
SARCO
BORDEAUX
FACULTY
OF ENOLOGY

Ta kvasovka je bila selekcionirana predsem za fermentacijo mošta belih vin, da poveča sortne značilnosti vin ter sam "terroir". Primerna je predvsem za:

- Chardonnay ter Viognier ter
- mošt pozne trgatve oz. mošt napaden z botritisom

IZVOR

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

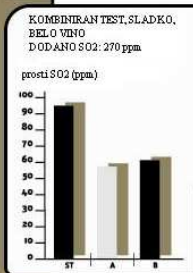
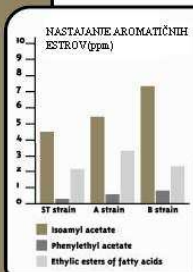
LASTNOSTI

Enološke lastnosti

- tvori zelo malo povezav s SO₂(etanal, piruvična kislina, itd.).
- kvasovka je občutljiva na SO₂ (zaustavitev fermentacije)
- ohranja značilnosti "terroir", saj tvori malo fermentacijskih arom

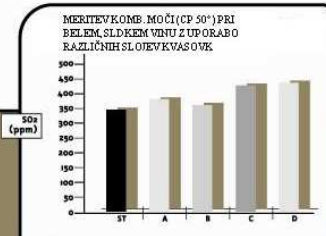
Fermentacijske lastnosti

- kvasovka lahko fermentira mošt do 15 % alk./vol.
- lahko fermentira zelo siromašen mošt na dušiku
- dobro se razvija v moštu z velikim deležem sladkorja
- nizka stopnja najstajanja hlapne kisline



UPORABA

ZYMAFLORE ST nam da kompleksna vina iz sort Chardonnay ter Viognier, ki obenem ohranijo karakter določenega "terroir". Pri proizvodnji sladkih ter polsladkih belih vinih nam ta kvasovka omogoča hitro prekinitev fermentacije. Daje nam mehka vina z velikim telesom, z dobro strukturo ter nežno aromo (nizka stopnja nastajanja SO₂ spojin).



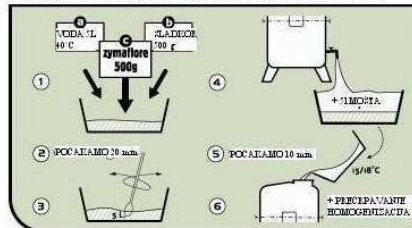
*CP 50 : amount of SO₂ added in the wine to get 50 ppm of free SO₂.

"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".

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 ST. 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 škatli (20x500 g)

PRIPOROČENA DOZA

20 g/hl juice.



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