



zymaflore

CLIB® registration in progress

VL2

SACCHAROMYCES CEREVISIAE
VL2b STRAIN

LAFFORT
ENOLOGIE

WHITE WINES

zymaflore
VL2

SACCHAROMYCES CEREVISIAE
VL2b STRAIN

JOINTLY SELECTED BY
SARCO
BORDEAUX
FACULTY
OF ENOLOGY

Selekcionirane za proizvodnjo suhih, belih vin višjega razreda. Kvasovke ZYMAFLORE VL2 proizvedejo vina s kompleksno aromo, ki so polna ter zaokrožena; ob upoštevanju lastnosti sorte.

IZVOR

Ta sloj kvasovk VL2b je bil izoliran v Borgundiji(FR) v sodelovanju s inštitutom SARCO(FR) ter LAFFORT OENOLOGIE podjetjem, skozi razvojno raziskovalni program fermentacije belih vin

LASTNOSTI

Enološke lastnosti

- POF(-) linija zagotavlja proizvodnjo čistih, mineralnih, aromatičnih vin(ta linija ne proizvede vinil-4-fenol ter vinil-4-gaiakol)
- ugodno nastajanje estrov, kar dopolni aromatično kompleksnost vina
- izrazito nastajanje polisaharidov, kar da vinu mehko bo ter polnost
- majhno nastajanje H₂S, dober potencial za staranje vina

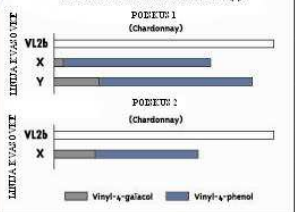
Fermentacijske lastnosti

- dobre lastnosti vkomponirna v mošt
- dobra tolerantnost na višjo alkoholno stopnjo (15-15,5 alk. vol.)
- majhna potreba po dušiku
- dobra fermentacija pri nižji temp.(14-15 °C)
- majhna tvorba hlapne kisline

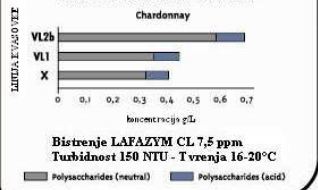
UPORABA

Za vina zorena v tank posodah ter v lesenih sodih. Predvsem za sorte Chardonnay, Semillon ter Viognier, kot tudi za Colombar, Ugni Blanc, Grenache blanc, Muscadet... Te kvasovke zaradi POF(-) lastnosti pospešujejo nastajanje vin s čistimi aromami, brez nezaželenih slabih vonjav, ki nastanejo pri gnilem grozdu(Botritis), zaradi vinil-fenolov.

UČINEK KAKARTERJA POF (-)



NASTAJANJE POLISAHARIDOV



Bistrenje LAFAZYM CL 7,5 ppm
Turbidnost 150 NTU - T vrenja 16-20°C

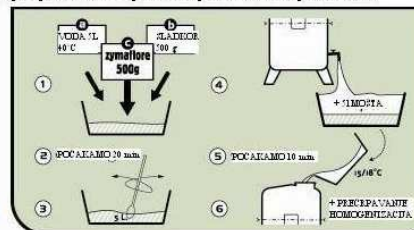
*CLIB : Collection de Levures d'Intérêt Biotechnologique. In accordance with "the Charter of quality for oenological yeasts" and the recommendations of the "Union Française des Oenologues".

zymaflore
VL2
SACCHAROMYCES CEREVISIAE
PLUS STABISOL

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 VL2. 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 škath(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