



zymaflore
VL3
SACCHAROMYCES CEREVISIAE
VL3c STRAIN

Référence CLIB® : N° 2016

zymaflore
VL3
SACCHAROMYCES CEREVISIAE
VL3c STRAIN

LAFFORT
ENOLOGIE

WHITE WINES

IDENTITY SELECTED BY
SARCO
BORDEAUX
FACULTY
OF ENOLOGY

Te kvasovke so bile selekcionirane skozi obširne raziskave, s katerimi so identificirali molekule, ki so odgovorne za tipično aromo Sauvignona. ZYMAFLORE VL3 ima specifično sposobnost, da v vinu izrazi primarne sortne arome grozolja s pomočjo kemičnih reakcij v katerih sodelujejo nearomatični prekurzorji, ki so v moštu.

IZVOR

Te kvasovke so bile izolirane ter selekcionirane v sodelovanju s inštitutom SARCO(FR) ter enološko univerzo v Bordeaux-ju (FR).

LASTNOSTI

Vinarske značilnosti

- dober doprinos v nastajanju primarnih arom sorte Sauvignon
- slabo nastajanje fermentacijskih arom (etil ester maščobne kisline, acetati višjih alkoholov, itd.
- majhno nastajanje lažjih (hidrogen sulfid, methanetiol, etanetiol, sulfidov, itd.) ter težjih (metionolov)žveplovih spojin
- primerno za zorenje na drožih

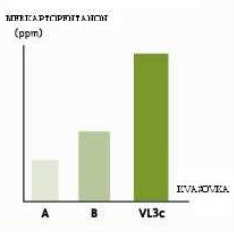
Fermentacijske značilnosti

- nevtralni sloji(ni ubijalskega učinka)
- majhno tvorjenje hlapne kisline
- fermentacija poteka tudi pri 13 % alk. vol.
- se dobro razvija v moštu

UPORABA

Kvasovka ZYMAFLORE VL3 je bila selekcionirana z namenom povečanja aromatičnih prekurzorjev, predvsem S-cisteina; zaradi svoje sposobnosti tvorjenja primarne, grozdnje arome Sauvignona (merkaptopentanon, merkaptoteksanol, itd.) Ta kvasovka pretvarja med alkoholno fermentacijo nearomatične prekurzorje, medtem, ko ohranja značilen karakter "terroir". Za optimalno uporabo se priporoča, da se doseže turbidnost mošta od 50-200 NTU ter dostopnega dušika od 160-180 mg/L, temperatura fermentacije pa naj bo med 18-21 stopinjami C.

OCENA TIPIČNIH AROM SAUVIGNONA OB UPORABI RAZLIČNIH VRST KVASOVK



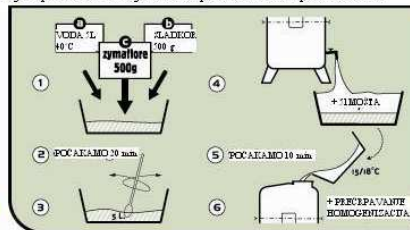
*CLIB : Collection de Levures d'intérêt Biotechnologique. In accordance with "the charter of quality for Oenological yeasts" and the recommendation of the "Union Française des Oenologues".

zymaflore
VL3
SACCHAROMYCES PASTINAE
VLE 670000000

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 VL3. 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 mošta



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