



zymaflore
X5
SACCHAROMYCES CEREVISIAE
X5 STRAIN

CLIB® registration in progress

zymaflore
X5
SACCHAROMYCES CEREVISIAE
X5 STRAIN

LAFFORT
ENOLOGIE

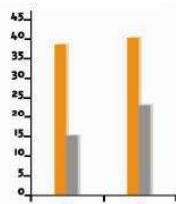
UNIVERSITÉ BORDEAUX
FACULTÉ DE
SCIENCE DE L'ENOLOGIE

WHITE WINES

POGOTOVILSKA

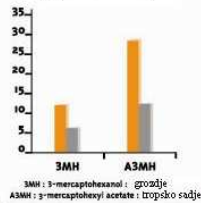
- alk. %vol.: 14,4
- turbidnost: 60 NTU
- temp. fermentacije: 13°C

NASTAJANJE PERM. AROM (CZYŻAZNAVNI PRAG)



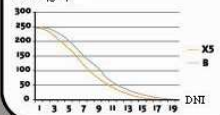
IA : izopentil acetate : sadna aroma
PE : phenyl-2-etanol : aroma cvetja

NASTAJANJE SORTNIH AROM (CZYŻAZNAVNI PRAG)



3MH : 3-mercaptohexanol : grozdje
A3MH : 3-mercaptoheksil acetate : tropsko sadje

slokor (g/L)



Ta sloj kvasovk je bil selekcioniran za pridelavo vrhunskih suhih, belih vin z veliko intenzivnostjo arom. ZYMAFLORE X5 se zelo dobro prilagodi težjim pogojem fermentacije.

IZVOR

Ta kvasovka je bila selekcionirana z uporabo novih metod selekcije, ki jih je izdelal laboratorij SARCO v sodelovanju z enološko fakulteto v Bordeaux-ju (Fr).

LASTNOSTI

Vinarske značilnosti

- velika stopnja nastajanja sortnih arom (grozdje, tropsko sadje)
- velika stopnja nastajanja fermentacijskih arom (arome cvetja)
- nizka stopnja proizvodnje H₂S
- nizka stopnja proizvodnje hlapne kisline

Fermentacijske značilnosti

- velika fermentacijska sposobnost
- dobra fermentacija tudi pri nižjih temperaturah (13-18°C)
- kvasovka ni občutljiva na stopnjo turbidnosti (bistrosti mosta) (50/200 NTU)
- dobra toleranca na alkohol

UPORABA

Zaradi dobrih fermentacijskih lastnosti ta kvasovka lahko doprinese veliko količino arom sarnega grozdja (3-merkaptoheksanol ter 3-merkaptoheksil acetat), kot tudi fermentacijskih arom (fenil-2-etanol). To kvasovko naj bi uporabljali v težjih pogojih fermentacije za mikroorganizme, pri proizvodnji belih vin bogatih na aromah.

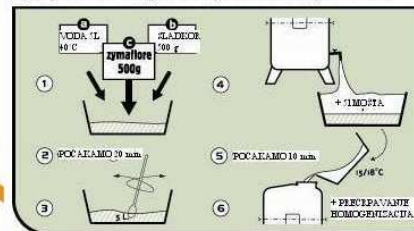
©CLIB : Collection de Levures d'Intérêt Biotechnologique. In accordance with "the Charter of quality for oenological yeasts" and the recommendations of the "Union Française des Œnologues".

zymaflore
X5
SACCHAROMYCES UBYSSINII
— 20 07/08 —

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 X5. Priporočila 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 pripravljenc (aklimatiziranc) kvasovke dodamo v posodo, kjer naj bi potekalo vrenje ter s črpalko vsebino premešamo.



ROK TRAJANJA
3 LETA

EMBALAŽA
500 g vakuum vrečke v
10 kg škatli (20x500 g)

PRIPOROČENA DOZA
20 g/l mošta

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



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