

PREMIUM® ZINFANDEL

Saccharomyces cerevisiae

**Prvi kvasac kolekcije Vason,
selekcioniran iz velikog talijanskog vina
stvara vina internacionalnog stila.**

*Soj kvasca selekcioniran u Salernu od sorte Primitivo
di Manduria (potomak Kaštelanskog Crljenca) za
proizvodnju crnih vina visoke kvalitete.*

Vason kolekcija: projekt istraživanja i valorizacije autohtonih kvasaca koji poštuju sortne osobine.

Program obuhvaća prisnu suradnju sa proizvođačima i strukom radi što kvalitetnije primjene u praksu.

Suradnja se odnosi i na pokuse u fermentaciji. Selekcija, pokusi sušenja i fermentacije koordinirane su od Istraživačko razvojnog odjeljenja **Enologica Vason**.

PREMIUM® ZINFANDEL ima mogućnost provest èistu i regularnu fermentaciju èak i na visokim temperaturama, osiguravajuæi tako dobre rezultate bez kontrole temperature vrenja. Ne pokazuje sklonost proizvodnji sumpornih spojeva koji mogu ometati izražajnost primarnih aroma sorte. Selekcioniran je iz zbog niske proizvodnje halapljivih kiselina.

PREMIUM® ZINFANDEL ima brzu kinetiku fermentacije u prvih 24-36 sati na taj naèin prevladava prirodnu mikrofloru, da bi naknadno nastavio sa konstantnim fermentativnim tempom. Zbog svojih karakteristika **PREMIUM® ZINFANDEL** smatra se zanimljivim kvascem za fermentacije sa visokim alkoholima, smanjujuæi rizik za fermentativnim zastojkima.



