



ZYMAFLORE® CX9

Lievito *Saccharomyces Cerevisiae* per vini bianchi (Chardonnay).

Lieviti secchi attivi selezionati (LSAS) non OGM - Per uso enologico. Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato. Conforme al Reg. (UE) 2019/934.

LIEVITI
ZYMAFLORE

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Lievito ottenuto da una selezione massale condotta su cellule isolate in grandi cru di Borgogna ed ottimizzato con la tecnica del breeding. **ZYMAFLORE® CX9** permette di rivelare note agrumate, di mandorla, di pane tostato e di nocciola fresca. I vini ottenuti si distinguono per un elegante equilibrio tra sontuosità, nerbo e volume al palato.

Raccomandato per i grandi Chardonnay complessi, caratterizzati da grande corpo ed eleganza.

CARATTERISTICHE FERMENTATIVE

- Tolleranza all'alcool: fino a 16% vol.
- Temperature di fermentazione (optimum): 14 - 22°C.
- Fabbisogno in azoto: medio.
- Fase di latenza corta.
- Buona capacità fermentativa.

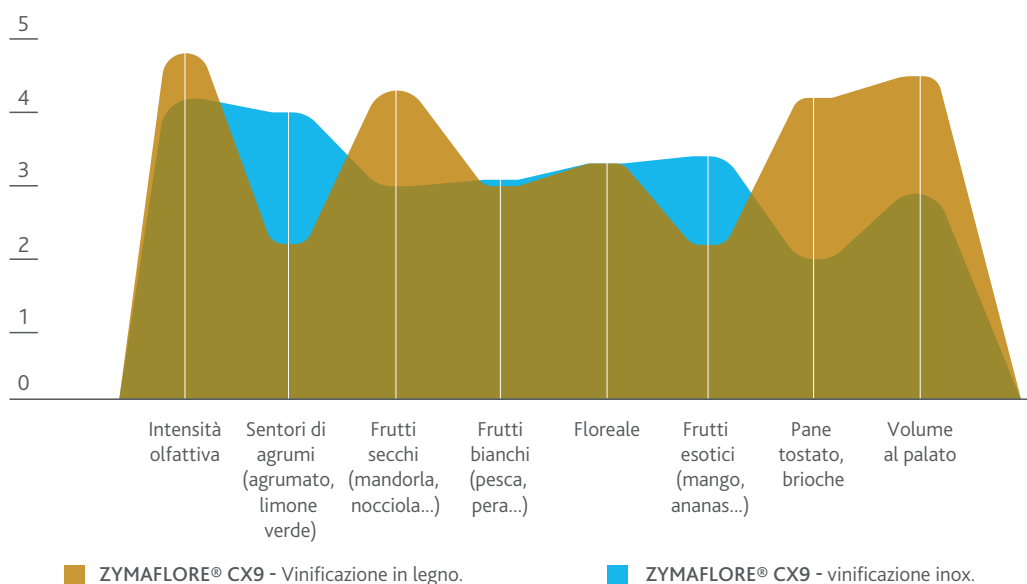
CARATTERISTICHE AROMATICHE

Profilo aromatico complesso e delicato

- Ceppo POF(-): non dotato di attività cinnamato decarbossilasi, responsabile della produzione di vinil-fenoli, in grado di « mascherare » aromi o responsabili di note pesanti di tipo « farmaceutico, cerotto ».
- Ottima attitudine all'affinamento sulle fecce (in legno o in serbatoi inox).

RISULTATI SPERIMENTALI

PROFILI SENSORIALI DI VINI VINIFICATI CON ZYMAFLORE® CX9
IN DIFFERENTI CONDIZIONI E RECIPIENTI (LEGNO / INOX)



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Lievito secco attivo disidratato e confezionato sotto vuoto.

Aspetto granulare

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%) < 8
Cellule riattivabili LSAS (UFC/g) $\geq 2.10^{10}$
Batteri lattici (UFC/g) < 10^5
Batteri acetici (UFC/g) < 10^4
Lievitanti di genere differente
da *Saccharomyces* (UFC/g) < 10^5
Lievitanti di specie o ceppo differente (%) < 5
Coliformi (UFC/g) < 10^2

Muffe (UFC/g) < 10^3
E. Coli (/g) abs.
Salmonella (/25 g) abs.
Staphylococcus (/g) abs.
Piombo (ppm) < 2
Arsenico (ppm) < 3
Mercurio (ppm) < 1
Cadmio (ppm) < 1

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Inoculare il prima possibile sul mosto chiarificato.
- Utilizzare alle dosi suggerite, in modo da assicurare l'ottimale impiantazione del ceppo anche in condizioni di elevata pressione da parte dei microrganismi indigeni.
- La temperatura, i caratteri del ceppo di lievito, le corrette modalità di reidratazione e l'igiene della cantina sono ugualmente importanti per una buona impiantazione.

DOSI D'IMPIEGO

- 20 - 30 g/hL.

APPLICAZIONE

- Seguire bene il protocollo di reidratazione del lievito.
- Evitare sbalzi di temperatura superiori a 10°C tra il mosto ed il piede di inoculo. Il tempo totale di preparazione dell'inoculo non deve superare i 45 minuti.
- In caso di condizioni di fermentazione particolarmente difficili (temperature molto basse, chiarifiche molto spinte, AP molto elevato), e/o per ottimizzare le prestazioni aromatiche del lievito, utilizzare **SUPERSTART® BLANC** nell'acqua di reidratazione.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 4 anni.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto sotto vuoto da 500g.
Cartone da 10kg.

