



ZYMAFLORE® DELTA

LIEVITI
ZYMAFLORE

Lievito *Saccharomyces Cerevisiae* ideale nell’elaborazione di vini bianchi e rosati varietali complessi ed eleganti.
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.

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

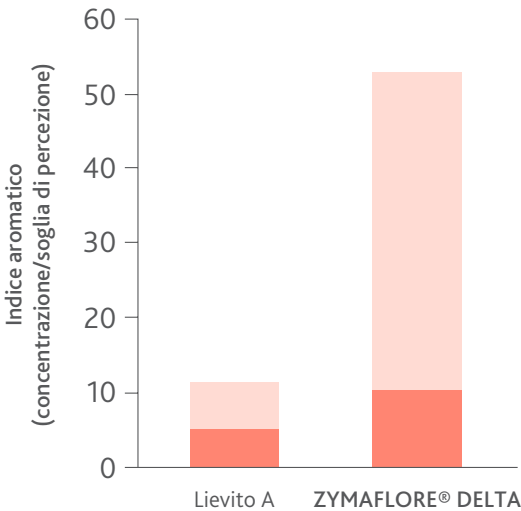
Ceppo specifico per la rivelazione degli aromi varietali ai quali sono collegate le note di **pompelmo, frutto della passione, mango, litchi**. Spiccata valenza di rivelazione del 3MH e del A3MH. Ideale nell’elaborazione di vini bianchi e rosati varietali **complessi ed eleganti**.

CARATTERISTICHE FERMENTATIVE

- Tolleranza all’alcol osservata: fino a 15% vol.
- Torbidità consigliata ad avvio FA > 150 NTU.
- Ampio intervallo di temperatura ottimale in FA: 14 - 22°C.
- Alto fabbisogno di azoto.
- Breve periodo di latenza.

RISULTATI SPERIMENTALI

Sauvignon Blanc, Bordeaux 2011. Temperatura di fermentazione 16 - 22°C. Controlli di impiantazione dei ceppi positivi.



ANALISI A FINE FA	LIEVITO A	ZYMAFLORE® DELTA
Alcol (% vo.)	13,9	13,9
ZR (g/L)	0,8	0,9
AT (g/L H ₂ SO ₄)	6,0	6,0
AT (g/L Tartarico)	9,1	9,2
AV (g/L H ₂ SO ₄)	0,22	0,26
AV (g/L Acetico)	0,27	0,32
pH	3,05	3,07

CARATTERISTICHE FISICHE

Lievito secco attivo disidratato confezionato sotto vuoto (LSAS). Aspetto granulare

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%) < 8	Muffe (UFC/g) < 10 ³
Cellule riattivabili LSAS (UFC/g) ≥ 2.10 ¹⁰	<i>E. Coli</i> (/g) abs.
Batteri lattici (UFC/g) < 10 ⁵	<i>Salmonella</i> (/25 g) abs.
Batteri acetici (UFC/g) < 10 ⁴	<i>Staphylococcus</i> (/g) abs.
Lieviti di genere differente	Piombo (ppm) < 2
da <i>Saccharomyces</i> (UFC/g) < 10 ⁵	Arsenico (ppm) < 3
Lieviti di specie o ceppo differente (%) < 5	Mercurio (ppm) < 1
Coliformi (UFC/g) < 10 ²	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 scrupolosamente le indicazioni del protocollo di reidratazione riportato sulla confezione.
- Evitare sbalzi di temperatura maggiori di 10°C tra mosto e lievito al momento dell'inoculo. Il tempo totale di reidratazione e preparazione del LSA non deve superare i 45 minuti.
- Per ridurre ulteriormente la produzione di acidità volatile, e nel caso di lavorazione di uve a grado potenziale molto elevato è opportuno utilizzare un preparatore di lieviti **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 500 g.
Cartone da 10 kg.

