



ZYMAFLORE® FX10

Lievito *Saccharomyces Cerevisiae* specifico per la produzione di grandi vini rossi da lungo affinamento, eleganti e strutturati.

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

ZYMAFLORE® FX10 è il ceppo selezionato per la vinificazione dei grandi rossi che si distinguono per la loro eleganza, e che combinano **struttura, pienezza al palato ed intensità di colore**. L'applicazione del re-incrocio, tecnica di miglioramento che non prevede il ricorso alla manipolazione genetica (non-OGM), applicata al ceppo F10, ha consentito di accrescere la tolleranza alle temperature elevate, assicurando una cinetica fermentativa sicura e completa anche nelle condizioni più difficili.

Raccomandato in particolare per l'elaborazione di vini «top» destinati a lungo affinamento: Brunello di Montalcino, **NOBILE®** di Montepulciano, Aglianico, Nero d'Avola, Barolo.

CARATTERISTICHE FERMENTATIVE

- Tolleranza all'alcool: fino a 16% vol.
- Ampia tolleranza alla temperatura: 20 - 35°C.
- Basse necessità in azoto.
- Bassa produzione di acidità volatile e di H₂S.
- Buona compatibilità con i batteri malolattici.
- Spiccata fruttosofilia.

PROFILO ORGANOLETTICO

- Importante liberazione di polisaccaridi (volume).
- Preserva il potenziale polifenolico (struttura e colore).
- Combinazione dei polisaccaridi parietali con i tannini del vino, assicura morbidezza anche in caso di concentrazioni polifenoliche importanti.
- Ottima attitudine all'«*élevage sur lies*».
- Rispetto dei caratteri «*terroir*» (bassissima produzione di aromi fermentativi).

RISULTATI SPERIMENTALI

Cabernet Sauvignon, Bordeaux 2007. Temperatura di fermentazione 28 - 32°C, innesto dei lieviti al riempimento, durata della macerazione 13 giorni. Alcol 13,5% vol., pH 3,74, AT 7,1 g/L Positivo ai controlli d'impiantazione.

Modalità	ZYMAFLORE® FX 10	Testimone
Polisaccaridi (mg/L)	440	416
Indice di gelatina (reattività dei tannini)	51	62
Indice di astringenza (percezione dell'astringenza alla degustazione)	5,2	6,2

Alla degustazione il vino ottenuto con ZYMAFLORE® FX10 è stato caratterizzato per maggiore eleganza, maggior volume al palato (polisaccaridi) e da tannini di grande morbidezza, in rapporto ad una maggiore astringenza e ad una minore rotondità del testimone.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Lievito secco attivo disidratato confezionato sotto vuoto (LSAS).

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
Lieviti di genere differente
da *Saccharomyces* (UFC/g) < 10^5
Lieviti 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.
- Nella macerazione pre-fermentativa a freddo è consigliabile prevedere almeno un innesto immediato in ragione di 5 g/hL al riempimento, per assicurare la dominanza sulla flora indigena, e completare poi con 15 - 20 g/hL a fine MPF, prima di far risalire la temperatura.

APPLICAZIONE

- Seguire scrupolosamente le indicazioni del protocollo di reidratazione riportato sulla confezione.
- Evitare sbalzi di temperatura maggiori di 10°C 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® ROUGE**).

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.

