



ZYMAFLORE® VL1

Lievito *Saccharomyces Cerevisiae* di massima finezza ed eleganza aromatica; vini bianchi di classe.
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 pof(-) derivante da ecoselezione, consente di ottenere vini dal profilo aromatico di eccezionale pulizia e finezza. Ideale per la produzione di grandi **Chardonnay**, presenta altresì una eccellente capacità di espressione di **aromi varietali di tipo terpenico** (Moscato, Riesling, Gewürztraminer, Cortese, Vermentino etc.), grazie ad una dotazione enzimatica specifica per tali precursori aromatici. Si adatta perfettamente all'elaborazione di grandi bianchi varietali, eleganti e di incomparabile finezza (Super Premium, Ultra Premium).

CARATTERISTICHE FERMENTATIVE

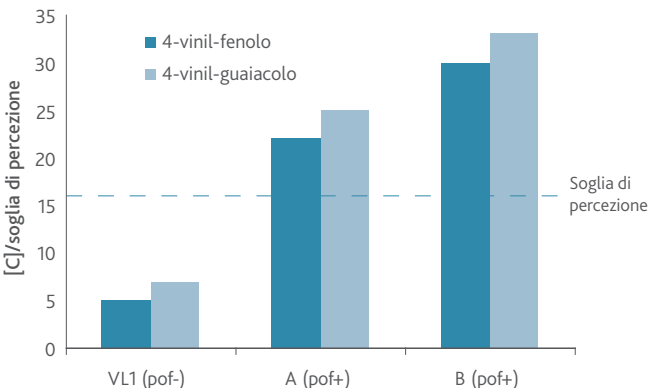
- Tolleranza all'alcol: fino a 14,5% vol.
- Range di temperature tollerate in FA: 16 - 20°C.
- Fabbisogno in azoto: elevato.
- Ridotta produzione di acetaldeide, acidità volatile ed H₂S.
- Ridotta produzione di schiuma.

CARATTERISTICHE AROMATICHE ED ORGANOLETTICHE

- Ceppo pof(-): non è provvisto di cinnamato decarbossilasi, corredo enzimatico responsabile della formazione di vinil-fenoli mascheratori d'aroma e responsabili delle note pesanti tipo «farmaceutico, vernice» (particolarmente insidiose nel caso di uve non perfettamente sane).
- Eccellente capacità di espressione di aromi varietali di tipo terpenico (attività β-glucosidasi).
- Spiccata attitudine delle lies prodotte all'uso in affinamento.

RISULTATI SPERIMENTALI

Produzione di vinil-fenoli da parte di differenti ceppi di lievito.



LAFFORT
l'œnologie par nature

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 da <i>Saccharomyces</i> (UFC/g).....	< 10 ⁵	Piombo (ppm)	< 2
Lieviti di specie o ceppo differente (%).....	< 5	Arsenico (ppm)	< 3
Coliformi (UFC/g).....	< 10 ²	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.
- ATTENZIONE - Particolarità: ceppo sensibile alle variazioni di temperatura a fine FA (densità < 1 030). Mantenere una temperatura attorno ai 20°C.

DOSI D'IMPIEGO

- 20 - 30 g/hL.

APPLICAZIONE

- Seguire scrupolosamente il protocollo di reidratazione del lievito, come dettagliato sulla confezione.
- Evitare differenze di temperatura superiori a 10°C tra mosto e lieviti al momento dell'inoculo. Il tempo totale di preparazione del lievito, dalla reidratazione al momento dell'inoculo, non deve superare i 45 minuti.
- In caso di vendemmia a forte grado alcolico potenziale, e per minimizzare la formazione di acidità volatile, utilizzare **SUPERSTART® BLANC** nell'acqua di reidratazione dei lieviti.

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.

