



ZYMAFLORE® VL2

Lievito *Saccharomyces Cerevisiae* specifico per fermentazioni in barrique, vini morbidi al palato, nel rispetto della tipicità varietale.

Lievi 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 per la produzione di vini bianchi complessi e **rotondi** al palato (produzione di polisaccaridi), nel pieno rispetto dei caratteri di vitigno e terroir (Chardonnay, Sémillon, Viognier, Pinot Grigio, Malvasia, Moscato). Ceppo pof(-), consente di ottenere vini dal profilo aromatico pulito e fine. Ideale per le vinificazioni in **barrique** e per l'elaborazione di vini bianchi **varietali eleganti** (Super Premium, Ultra Premium).

Ceppo derivante da ecoselezione effettuata in un terroir della Borgogna.

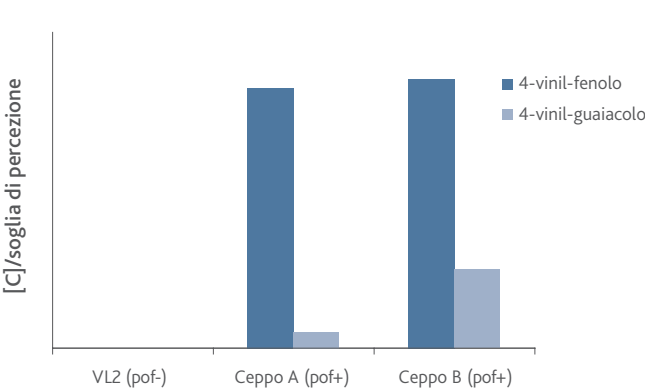
CARATTERISTICHE FERMENTATIVE

- Tolleranza all'alcol: fino a 15,5% vol.
- Ampio range di temperature tollerate in FA: 14 - 20°C.
- Fabbisogno in azoto: ridotto.
- Ridotta produzione di acidità volatile ed H₂S.

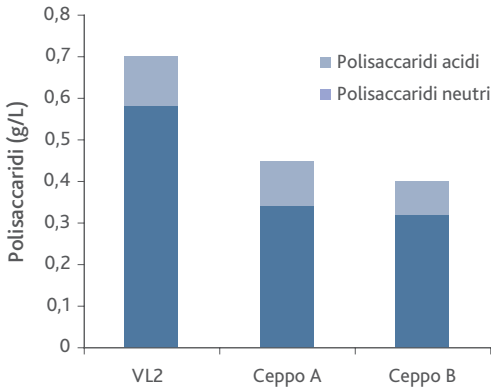
CARATTERISTICHE AROMATICHE ED ORGANOLETTICHE

- 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».
- Buon produttore di polisaccaridi: rotondità e volume al palato.
- Spiccata attitudine delle lies prodotte all'uso in affinamento.

RISULTATI SPERIMENTALI



Prova su Chardonnay.



Produzione di polisaccaridi (g/L).

Prova su Chardonnay, chiarifica con LAFAZYM® CL 0,75 g/hL, torbidità 150 NTU, T° di fermentazione 16 - 20°C.



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.

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.

