



ZYMAFLORE® VL3

Lievito *Saccharomyces Cerevisiae* specifico per la rivelazione degli aromi tipo tioli volatili (Sauvignon blanc).
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

Ceppo dotato di eccellente capacità di rivelazione di **aromi varietali di tipo tiolico** (ad esempio Sauvignon blanc, Colombard, Petit Manseng).

Perfettamente idoneo alla elaborazione di vini bianchi varietali caratterizzati ed **eleganti** (Super Premium, Ultra Premium).
 Ceppo selezionato nel corso di una campagna di ricerca fondamentale volta all'identificazione delle molecole responsabili dell'aroma del Sauvignon.

CARATTERISTICHE FERMENTATIVE

- Tolleranza all'alcol: fino a 14,5% vol.
- Ampio range di temperature tollerate in FA: 15 - 21°C.
- Fabbisogno in azoto: elevato.
- Ridotta produzione di acidità volatile ed H₂S.

CARATTERISTICHE AROMATICHE ED ORGANOLETTICHE

- Eccellente capacità di rivelazione dei precursori d'aroma varietale di tipo tiolico: 4MSP (bosso, ginestra); 3SH (pompelmo, frutto della passione); A3SH (frutto della passione, bosso).
- Spiccata attitudine delle lies prodotte all'uso in affinamento.

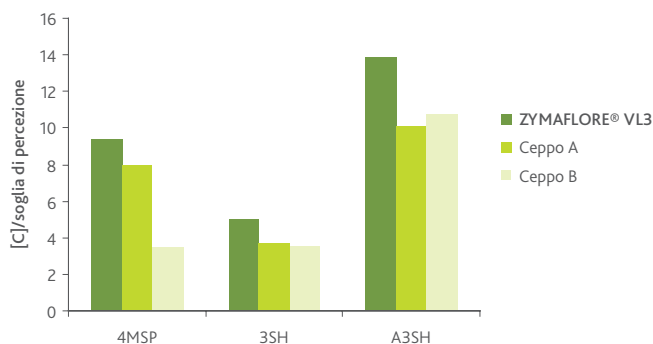
RISULTATI SPERIMENTALI

- Prove svolte al centro sperimentale, regione di Bordeaux, Sauvignon blanc, 2005.

TAP: 13% vol, 40 NTU, temperatura di fermentazione 16°C, APA corretto a 180 mg/L.

Inoculo a 20 g/hL, controlli di impiantazione positivi.

Decorso fermentativo: 10 giorni; acidità volatile 0,23 g/L - Ac. acetico (valore medio).



Rivelazione di aromi varietali (tioli volatili) da parte di differenti ceppi di lievito.

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.

