



ZYMAFLORE® X16

Lievito *Saccharomyces Cerevisiae* per la fermentazione di vini bianchi e rosati moderni ricchi in aromi, elevata capacità di produzione di aromi fermentativi.

Lievito secco attivo selezionato (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 originato da breeding, coniuga un'eccellente livello di produzione di **esteri fermentativi**, conservando un profilo aromatico **fine e netto** grazie anche al carattere pof(-), ad una sicurezza del decorso fermentativo anche in condizioni difficili quali non elevati livelli di torbidità dei mosti e basse temperature operative. Ideale per l'elaborazione di vini bianchi e rosati moderni (Popular Premium, Premium), a partire da vitigni dal profilo aromatico «neutro» od in caso di elevate rese in vigna.

CARATTERISTICHE FERMENTATIVE:

- Cinetica di fermentazione particolarmente rapida.
- Tolleranza all'alcol: fino a 16% vol.
- Tolleranza alle basse temperature di fermentazione: a partire da 12°C*.
- Basso fabbisogno in azoto.
- Tolleranza alle basse torbidità.
- Bassa produzione di acidità volatile e di H₂S.

CARATTERISTICHE AROMATICHE

Profilo aromatico intenso e netto:

- Ceppo pof (-): non provvisto di cinnamato decarbossilasi, responsabile della formazione dei vinil-fenoli, mascheratori di aromi o responsabili di note pesanti, di tipo «farmaceutico» o «vernice»
- Produzione di aromi fermentativi molto elevata (pesca bianca, fiori bianchi, frutti gialli).

**È certamente possibile operare l'innesto dei lieviti a 8 - 10°C, dopo sfecchiatura; indispensabile in questo caso l'acclimatazione del lievito alla temperatura per aggiunta successiva di mosto.*

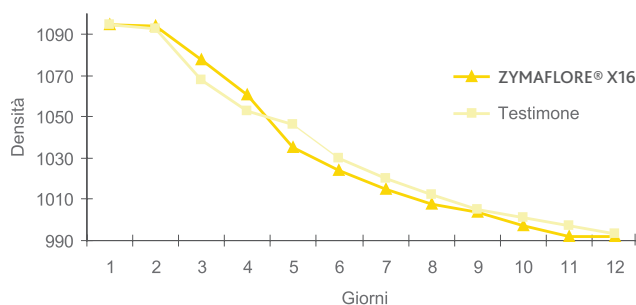
RISULTATI SPERIMENTALI

- Chardonnay, 2006, Borgogna,

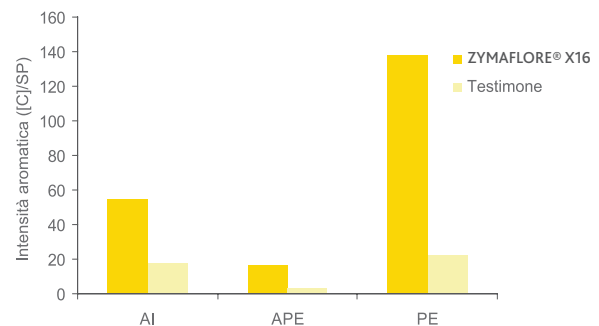
TAP: 13% vol, Temperatura di fermentazione 16°C, correzione in azoto a 180 mg/L.

Innesto LSA a 20 g/hL, controllo di insediamento positivo per il **X16**, contaminato per il testimone.

Fermentazione in 10 giorni, Acidità volatile 0,14 g/L in H₂SO₄.



Le cinetiche fermentative a confronto.



Dosaggio degli aromi fermentativi (mg/L)
(note fruttate / floreali).

AI = Acetato di isoamile

APE = Acetato di fenil-etile

PE = Fenil-2-etanolo

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.
- Evitare sbalzi di temperatura superiori a 10°C tra il mosto ed i lieviti al momento dell’inoculo. Il tempo totale del processo di preparazione del lievito non deve superare i 45 minuti.

In caso di condizioni di fermentazione particolarmente difficili (temperatura molto bassa, chiarifica molto spinta, TAP molto elevato), o/e per ottimizzare le prestazioni aromatiche del lievito, utilizzare **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.

