



ZYMAFLORE® X5

LIEVITI
ZYMAFLORE

Lievito *Saccharomyces Cerevisiae* per vini bianchi e rosati tecnologici ad elevata intensità aromatica.

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 derivato da incrocio (*breeding*): coniuga una eccellente capacità di rivelazione degli **aromi varietali** di tipo tiolico (in particolare 4MMP) ad una interessante produzione di **aromi fermentativi**. Specifico per l'elaborazione di vini di stile attuale, sia bianchi che rosati (Popular Premium, Premium), caratterizzati da freschezza e **complessità**. Garantisce sicurezza del decorso fermentativo anche nelle condizioni più difficili: ridotte torbidità, basse temperature di fermentazione.

CARATTERISTICHE FERMENTATIVE

- Tolleranza all'alcol: fino a 16% vol.
- Fabbisogno in azoto: da medio ad elevato.
- Spiccata tolleranza alle basse temperature in FA: a partire da 13°C*.
- Tolleranza alle basse torbidità (< 50 NTU).
- Ridotta produzione di acidità volatile ed H₂S.

CARATTERISTICHE AROMATICHE ED ORGANOLETTICHE

Profilo aromatico intenso e complesso:

- Spiccata rivelazione di aromi varietali tipo tioli volatili: 4MSP, 3SH, A3SH (bosso, pompelmo, frutti esotici).
- Interessante produzione di aromi fermentativi (AI, APE, PE: fruttato - fiorito).

*E' possibile operare l'inoculo alla temperatura di 8 - 10°C, dopo la sfeccatura; indispensabile operare una corretta acclimatazione del piede mediante aggiunte controllate successive di mosto a bassa temperatura.

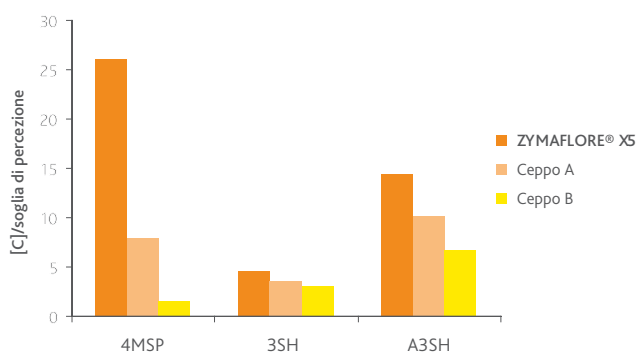
RISULTATI SPERIMENTALI

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

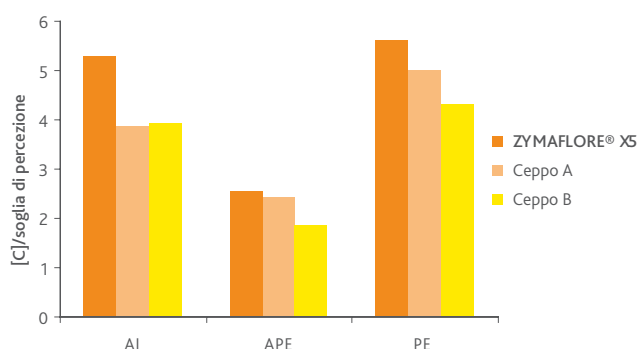
TAP: 13% vol, 40 NTU, temperatura di fermentazione 16°C, APA corretto a 180 mg/L.

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

Fermentazione 10 giorni, acidità volatile 0,19 g/L H₂SO₄.



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



Produzione di aromi fermentativi 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
Cellule riattivabili LSAS (UFC/g) $\geq 2.10^{10}$
Batteri lattici (UFC/g) < 10^5
Batteri acetici (UFC/g) < 10^4
Lievitanti di genere differente
da *Saccharomyces* (UFC/g) < 10^5
Lievitanti 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.

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.

