



ZYMAFLORE® XarOm

lievito *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per vini da una decisa ed importante espressione aromatica.

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.

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Ceppo derivato da incrocio caratterizzato da una intensa produzione di aromi fermentativi (frutti gialli, fragola, ananas, toffee...).

La vinificazione di vitigni ad impronta neutra oppure aromatica con ZYMAFLORE® XAROM consente l'elaborazione di vini rosati e bianchi di grande espressività organolettica, perdurante nel tempo.

CARATTERISTICHE FERMENTATIVE

- Limitata espressione collegata all'acidità volatile.
- Elevato fabbisogno in azoto.
- Capacità genetica di preservare l'acido malico durante la FA.
- Temperature di fermentazione (ottimali): 14 – 30°C.*

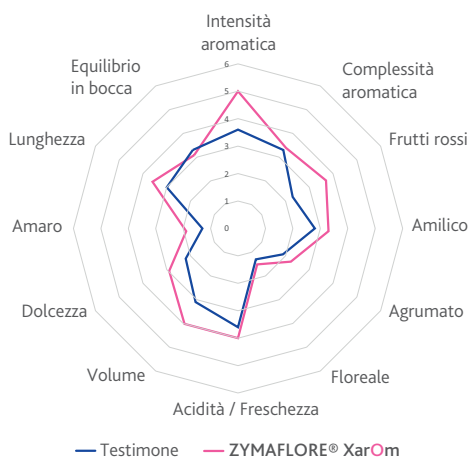
CARATTERISTICHE AROMATICHE

- Espressione organolettica intensa e netta.
- Carattere POF(-): non dotato di attività cinnamato decarbossilasi, responsabile della produzione di vinil-fenoli, in grado di «mascherare» i profumi o rivelare note pesanti di tipo «farmaceutico, cerotto».

* È possibile inoculare ad 8 - 13°C, dopo la sfeccatura; indispensabile prevedere l'acclimatazione del piede alla temperatura per aggiunte successive del mosto.

RISULTATI SPERIMENTALI

Il vino prodotto con ZYMAFLORE® XAROM presenta un profilo sensoriale più intenso a paragone con un vino ottenuto con un ceppo testimone utilizzato abitualmente in cantina.



Profilo sensoriale

Risultati di una degustazione condotta da panel addestrato (Rosé - Languedoc-Roussillon, 2021).



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Lievito secco attivo disidratato e confezionato sottovuoto.

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
Lieviti di genere differente
da *Saccharomyces* (UFC/g) < 10^5
Lieviti di specie o ceppo differente (%) < 5
Coliformi (UFC/g) < 10^2

E. Coli (/g) abs.
Staphylococcus (/g) abs.
Salmonella (/25 g) abs.
Muffe (UFC/g) < 10^3
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 bene il protocollo di reidratazione del lievito.
- Evitare sbalzi di temperatura superiori a 10°C tra il mosto ed il piede di inoculo. Il tempo totale di preparazione dell'inoculo non deve superare i 45 minuti.
- In caso di condizioni di fermentazione particolarmente difficili (temperature molto basse, chiarifiche molto spinte, AP molto elevato), e/o per ottimizzare le prestazioni aromatiche del lievito, utilizzare **SUPERSTART® BLANC** o **SUPERSTART® ROUGE** 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 sottovuoto da 500 g.
Cartone da 10 kg.

