



VINI BIANCHI

LIEVITI
ZYMAFLORE

ZYMAFLORE® XORIGIN

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per l'ottenimento di vini bianchi equilibrati e complessi, nel rispetto dei caratteri di tipicità dei vitigni e dei differenti terroirs.

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

Lievito isolato mediante selezione massale e migliorato mediante incrocio guidato, ZYMAFLORE® XORIGIN rivela note di frutta bianca e gialla per vini eleganti e di elevatissima finezza aromatica, nel rispetto dei caratteri di tipicità dei vitigni. I vini prodotti con ZYMAFLORE® XORIGIN esprimono pienezza al palato ed una rimarchevole persistenza olfattiva, con una grande espressione di equilibrio complessivo.

Particolarmente indicato per vitigni a bacca bianca settentrionali: Pinot Gris, Pinot Blanc, Riesling, Sylvaner, Müller Thurgau, Lugana, Verdicchio, Ansonica, Moscato, Malvasia,...

CARATTERISTICHE FERMENTATIVE

- Ridotta produzione di SO₂: adatto alle vinificazioni a limitata presenza di solfiti.
- Bassa espressione di acidità volatile.
- Tolleranza all'alcol: fino a 15.5 % vol.
- Temperature di fermentazione (ottimali): 14 – 22 °C.
- Basso fabbisogno in azoto.
- Fase di latenza : corta.
- Ottime capacità fermentative.

CARATTERISTICHE AROMATICHE

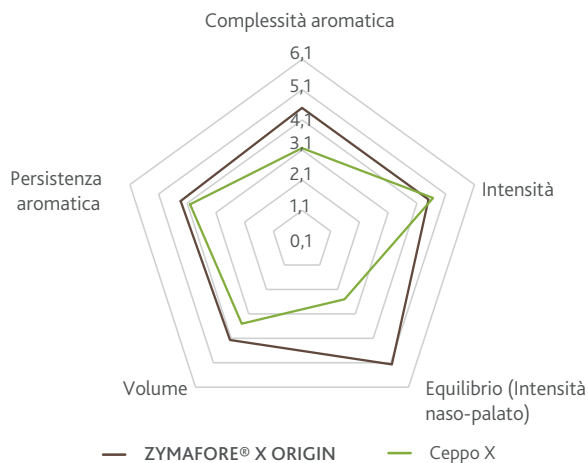
Profilo aromatico complesso e delicato.

- Carattere POF(-): non dotato di attività cinnamato decarbossilasi, responsabile della produzione di vinil-fenoli, in grado di «mascherare» aromi o rivelare note pesanti di tipo «farmaceutico, cerotto».
- A seconda delle uve e dei precursori presenti nella materia prima, ottime capacità di rivelare aromi varietali ed esteri.

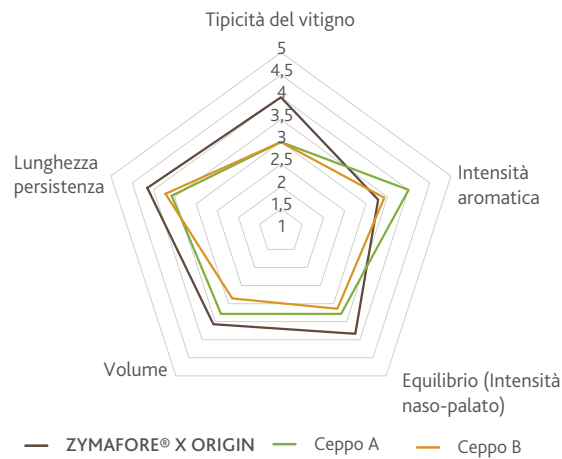
PROFILO SENSORIALE

Degustazione effettuata da un panel addestrato in condizioni riproducibili di analisi sensoriale.

ZYMAFLORE® XORIGIN consente di elaborare vini aromatici con un profilo complesso nel rispetto dei caratteri di tipicità dei vitigni. Volume e pienezza al palato si completano a vicenda per generare vini equilibrati ed eleganti.



Riesling - Slovenia



Müller Thurgau - Germania

CARATTERISTICHE FISICHE

Lievito secco attivo disidratato e confezionato sottovuoto. Aspetto granulare

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%)	< 8	<i>E. Coli</i> (/g)	abs.
Cellule riattivabili LSAS (UFC/g)	≥ 2.10 ¹⁰	<i>Staphylococcus</i> (/g)	abs.
Batteri lattici (UFC/g)	< 10 ⁵	<i>Salmonella</i> (/25 g)	abs.
Batteri acetici (UFC/g)	< 10 ⁴	Muffe (UFC/g)	< 10 ³
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 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** 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 500g.
Cartone da 10kg.

