LEVADURAS ZYMAFLORE®

LO MEJOR DE LA LEVADURA

Calidad fermentativa y **aptitudes enológicas** son las dos propiedades esenciales sobre las cuales se apoya **LAFFORT®** para la selección de sus levaduras **ZYMAFLORE®**.

LAFFORT

l'œnologie par nature

VINOS BLANCOS Y ROSADOS

ZYMAFLORE® CX9

- Selección *Breeding* – Borgoña.
- Suavidad y volumen en boca.
- Notas cítricas, avellanas frescas, almendras y pan tostado.
- Carácter POF(-), no hay formación de vinil-fenoles: perfil elegante y limpio.
- Grandes Chardonnay complejos y untuosos.

ZYMAFLORE® X5

- Selección *Breeding*.
- Excelente revelación de aromas varietales de tipo tioles (en particular 4MSP).
- Buena capacidad de fermentación a bajas temperaturas.
- Buena capacidad de consumir fructosa. Excelente aprovechamiento de la fructosa.
- Sauvignon blanc, Chenin, Colombard, Sémillon, Manseng, Rosé.

ZYMAFLORE® X16

- Selección *Breeding*.
- Fuerte producción aromática (ésteres).
- Buena capacidad de fermentación a bajas temperaturas.
- Buena capacidad de asimilación de fructosa. Excelente aprovechamiento de la fructosa.
- Carácter POF(-) [no formación de vinil-fenoles]: perfil fino y neto.
- Chardonnay, Viognier, Pinot Gris, Ugni blanc, Rosé.

ZYMAFLORE® DELTA

- Selección *Terroir*.
- Alta capacidad para revelar tioles tipo 3SH y A3SH.
- Vinos Ultra Premium : Riesling, Pinot Gris, Chenin, Sémillon, Sauvignon Blanc, Rosé.

ZYMAFLORE® VL1

- Selección *Terroir*.
- Fuerte capacidad para revelar los precursores de los aromas varietales de tipo terpenos (actividad ß-glucosidasa).
- Carácter POF(-) [no formación de vinil-fenoles]: perfil fino y neto.
- Vinos blancos de envejecimiento: Chardonnay, Riesling, Gewürztraminer.

ZYMAFLORE® VL3

- Selección *Terroir* - Bordeaux.
- Fuerte expresión de tioles volátiles.
- Aumenta las sensaciones de sucrosidad (Proteína Hsp12).
- Contribuye al volumen en boca.
- Sauvignon Blanc.

CONSEJO PRÁCTICO

¡ PIENSE EN NOBILE® !

La adición de **NOBILE® FRESH GRANULAR 24M** (roble fresco) durante la fermentación alcohólica permite proteger su vino frente a los fenómenos de oxidación, preservando el frescor y la expresión afrutada de su vino gracias a una aportación natural de elagitaninos y polisacáridos.

Dosis: 0,5 - 2 g/L.

ZYMAFLORE® VL2

- Selección *Terroir*.
- Fuerte producción de polisacáridos.
- Carácter POF(-) [no formación de vinil-fenoles]: perfil fino y neto.
- Chardonnay, Sémillon, Viognier.

ZYMAFLORE® ST

- Selección *Terroir* – Sauternes.
- Resistencias a altas concentraciones de azúcar.
- Cepa sensible al SO_2 parar la fermentación.
- Vendimias tardías y vinos botritizados.

VINOS TINTOS

ZYMAFLORE® XPURE

- Selección *Breeding*.
- Producción muy débil de compuestos azufrados negativos y de compuestos que combinan el SO_2.
- Percepción del carácter vegetal disminuido.
- Frescura aromática y expresión de aromas de frutas negras.
- Gran suavidad en boca.

ZYMAFLORE® FX10

- Selección *Breeding*.
- Alta tolerancia al alcohol y excelente capacidad de asimilación de fructosa.
- Fuerte producción de polisacáridos.
- Preserva las especificidades varietales y el terroir.
- Grandes vinos tintos de guardia, elegantes y estructurados.
- Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec.

ZYMAFLORE® F15

- Selección *Terroir* - Bordeaux.
- Vino afrutado y concentrado con expresión varietal.
- Producción muy débil de compuestos azufrados negativos.
- Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache.

ZYMAFLORE® RX60

- Selección *Breeding*.
- Muy buena producción de aromas – afrutado y especia.
- Alta tolerancia al alcohol.
- Vinos tintos afrutados y especiados, con color y redondos.
- Syrah, Merlot.

ZYMAFLORE® RB2

- Selección *Terroir* - Borgoña.
- Fuerte revelación aromas varietales de tipo cereza, kirsch.
- Estructura elegante.
- Adsorción débil de materia colorante.
- Pinot Noir, Merlot.

ZYMAFLORE® RB4

- Selección *Terroir* - Beaujolais.
- Producción importante de aromas fermentativos de tipo frutas rojas.
- Vinos tintos afrutados y elegantes tipo «primeur».

ZYMAFLORE® F83

- Selección *Terroir* - Toscane.
- Fuerte producción de aromas fermentativos de tipo frutas rojas.
- Levadura para variedades tintas mediterráneas.

CONSEJO PRÁCTICO

¡ PIENSE EN NOBILE® !

La adición de **NOBILE® FRESH GRANULAR 24M** (roble fresco) durante la fermentación alcohólica permite incrementar el potencial aromático de su vino gracias a una aportación natural de elagitaninos y polisacáridos.

Dosis: 2 - 4 g/L.

Vinos biológicos

ZYMAFLORE® 011 BIO

- Levadura certificada biológica.
- Certificada para la producción de vinos ecológicos.
- Respeto de la tipicidad de la variedad.
- Para reiniciar las fermentaciones espontáneas.

Vinos efervescentes

ZYMAFLORE® SPARK

- Selección *Terroir*.
- Finura aromática.
- Alta tolerancia al alcohol, al SO_2 y presión.
- Vinos efervescentes y condiciones difíciles.

Non-saccharomyces

ZYMAFLORE® EGIDE*TDMP*

- Cepas *Torulaspora delbrueckii* y *Metschnikowia pulcherrima*.
- Limitación del desarrollo de flora indígena.
- Levadura para la bioprotección de la vendimia.
- Compatible con todas las cepas de *Saccharomyces cerevisiae*.

ZYMAFLORE® ALPHA*TD N.SACCH*

- Cepa *Torulaspora delbrueckii*.
- Claro impacto sobre el volumen y la longitud en boca.
- Consigue una gran pureza y complejidad aromática.
- Compatible con todas las cepas de *Saccharomyces cerevisiae*.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 - 33072 BORDEAUX CEDEX - Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

SP - ME -08.07.2019