LIEVITI ZYMAFLORE®

IL MEGLIO DAI LIEVITI

Le **qualità fermentative** e le **attitudini enologiche** sono i due caratteri essenziali su cui si basa **LAFFORT®** per la selezione dei lieviti **ZYMAFLORE®**.

LAFFORT

l'œnologie par nature

VINI BIANCHI & ROSATI

ZYMAFLORE® CX9

- Selezione *breeding* – Borgogna.
- Volume e rotondità al palato.
- Note agrumate, di mandorla, pane tostato e nocciola fresca.
- Carattere POF(-) [non produce vinil-fenoli]: profilo di estrema finezza e franchezza.
- Chardonnay di impronta classica, profilo top di gamma.

★ novita' 2021

ZYMAFLORE® XORIGIN

- Selezionato tramite *breeding* guidato.
- Rispetto dei caratteri di tipicità dei vitigni
- Apporta pienezza al palato.
- Basso bilancio di SO_2 e ridotta produzione di acidità volatile.
- Carattere POF(-) [non produce vinil-fenoli]: profilo di estrema finezza e franchezza.
- Vini bianchi equilibrati e complessi.
- Pinot Gris & Blanc, Riesling, Sylvaner, Müller Thurgau, Lugana, Verdicchio, Ansonica, Moscato, Malvasia...

ZYMAFLORE® X16

- Selezionato tramite *breeding* guidato.
- Spiccata produzione aromatica (esteri).
- Si adatta molto bene a basse temperature e ridotte torbidità in fermentazione.
- Buona attitudine fruttosofila.
- Carattere POF(-) [non produce vinil-fenoli]: profilo di estrema finezza e franchezza.
- Viognier, Chardonnay, Pinot Gris, Ugni blanc, vini rosati, Trebbiano, Lugana, Garganega, Falanghina …

ZYMAFLORE® X5

- Selezionato tramite *breeding* guidato.
- Attivo nella rivelazione di aromi varietali di tipo tiolico (4MSP).
- Spiccata tolleranza alle basse temperature in FA.
- Buona attitudine fruttosofila.
- Sauvignon blanc, Chenin, Colombard, Sémillon, Manseng, Rosé, Grillo, Pecorino, Verdicchio, Fiano …

ZYMAFLORE® DELTA

- Selezione terroir.
- Forte espressione dei tioli volatili (3SH).
- Vini bianchi e rosati complessi
- Riesling, Pinot Grigio, Chenin, Sémillon Sauvignon Blanc, Viognier, Vermentino, Vini Rosati, Lugana.

ZYMAFLORE® VL3

- Selezione nel terroir di Bordeaux.
- Forte rivelazione di aromi varietali tipo tioli volatili.
- Liberazione della proteina Hsp12 (*sucrosité*).
- Buon contributo al volume ed alla rotondità al palato.
- Sauvignon Blanc, Colombard.

ZYMAFLORE® VL1

- Selezione terroir.
- Spiccata attività enzimatica -glucosidasica che favorisce la rivelazione delle note terpeniche.
- Carattere POF(-) [non produce vinil-fenoli]: profilo di estrema finezza e franchezza.
- Vini bianchi importanti: Chardonnay, Riesling, Gewürztraminer, Moscato, Malvasia.

ZYMAFLORE® VL2

- Selezione terroir.
- Elevato rilascio di polisaccaridi parietali che contribuiscono al volume dei vini.
- Carattere POF(-) [non produce vinil-fenoli]: profilo di estrema finezza e franchezza.
- Sémillon, Chardonnay, Viognier, Cataratto.

ZYMAFLORE® ST

- Selezionato nel terroir del Sauternes.
- Resistente ad elevate concentrazioni di zuccheri.
- Sensibilità alla SO_2.
- Vendemmie tardive, bianchi infavati da muffa nobile.

VINI ROSSI

ZYMAFLORE® XPURE

- Selezionato tramite *breeding*.
- Ridotta produzione di SO_2 e di molecole SO_2 combinanti.
- Vini di grande pulizia aromatica.
- Contribuisce al mascheramento del carattere vegetale.
- Sviluppo di aromi freschi, con gradevoli note di frutti neri.
- Vini dal palato ampio, morbido e complesso.

ZYMAFLORE® FX10

- Selezionato tramite *breeding*.
- Ottima resistenza ad alcol e carattere fruttosofilo.
- Buon rilascio di polisaccaridi parietali (tannini setosi) e della proteina Hsp12 (*sucrosité*).
- Rispetta la tipicità legata alla varietà ed al terroir.
- Per vini rossi importanti, con struttura tannica vellutata ed intensa.
- Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec, Barolo, Brunello, Aglianico, Nero D'Avola, Cannonau.

ZYMAFLORE® F15

- Selezionato nel terroir di Bordeaux.
- Vini rossi ricchi di aromi, rotondi e strutturati.
- Ridotta produzione di SO_2.
- Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache, Primitivo, Barbera.

ZYMAFLORE® RX60

- Selezionato tramite *breeding*.
- Forte espressione fruttata, fresca e speziata.
- Elevata resistenza all'etanolo.
- Vini fruttati, colorati e rotondi.
- Syrah, Merlot, Tempranillo, Pinot Noir, Lambrusco, Montepulciano D'Abruzzo.

ZYMAFLORE® RB2

- Selezionato in Borgogna.
- Spiccatissima attitudine alla rivelazione di aromi varietali tipo ciliegia, kirsch.
- Vino fruttato ed elegante.
- Basso potere di adsorbimento della sostanza colorante.
- Pinot Noir, Merlot, Gamay, Nebbiolo, Grignolino.

ZYMAFLORE® RB4

- Selezionato nella regione del Beaujolais.
- Aromi intensi e ricchi di espressività olfattiva (frutti rossi, bianchi ed esotici).
- Vino con caratteri di novello intenso, corposo e persistente al palato.

ZYMAFLORE® F83

- Selezionato in Toscana su Sangiovese.
- Caratterizzato dalla produzione di aromi fermentativi di tipo floreale-fruttato.
- Vitigni di tipo mediterraneo: Sangiovese, Cannonau, Grenache, Carignan, Mourvèdre, Syrah, Mertot.

CONSIGLIO PRATICO

PENSATE NOBILE®!

Vini rossi:

Un'aggiunta di **NOBILE® FRESH GRANULAR 24M** (legno fresco) durante il corso della fermentazione alcolica, grazie all'apporto naturale di tannini ellagici e di polisaccaridi, predispone il vostro vino rosso all'affinamento esaltando la rivelazione di tutta l'espressione fruttata del suo potenziale aromatico. Dose d'impiego: 2 - 4 g/L.

Vini bianchi & rosati:

Un'aggiunta di **NOBILE® FRESH GRANULAR 24M** (legno fresco) durante il corso della fermentazione alcolica, grazie all'apporto naturale di tannini ellagici e di polisaccaridi, contribuisce a proteggere i vostri vini dai processi ossidativi, conservandone inoltre la freschezza e l'espressione fruttata. Dose d'impiego: 0,5 – 2 g/L.

Vini BIO

ZYMAFLORE® 011 BIO

- Lievito a certificazione BIO coltivato e preparato con metodi di produzione conformi ai disposti dei Regolamenti europei (CE) 834/2007 e 889/2008; conforme alle regolamentazioni U.S.A. (NOP) relative alle produzioni biologiche.
- Rispetta i caratteri varietali del vitigno.
- Per riavvii di fermentazione (arresto della FA o FA difficili).

Vini frizzanti & spumanti

ZYMAFLORE® SPARK

- Selezione terroir.
- Espressione di grande eleganza e finezza.
- Resistente all'alcool ed a dosi mediamente elevate di SO_2 e fermentazioni in condizioni difficili.
- Vini tranquilli e spumanti.

Non-saccharomyces

ZYMAFLORE® EGIDE*TDMP*

- Ceppi di *Torulaspora delbrueckii* e *Metschnikowia pulcherrima*.
- Limitazione dello sviluppo della flora indigena.
- Applicazione precoce: su tutte le attrezzature da raccolta, al riempimento della vasca in vinificazione, etc.
- Prodotto per la BIOProtezione su uve e mosti, nel quadro di una strategia integrata di riduzione dei livelli di SO_2.
- Facilità d'impianto del ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* inoculato.

novita' 2021

ZYMAFLORE® KHIO*MP*

- Ceppo: *Metschnikowia pulcherrima*.
- Limitazione dello sviluppo della flora indigena.
- Limitate capacità fermentative.
- Prodotto per la BIOProtezione nel corso delle fasi prefermentative (bianchi e rosati).
- Compatibile con tutti i ceppi di *Saccharomyces cerevisiae*.

ZYMAFLORE® ALPHA*TD N.SACCH*

- Ceppo *Torulaspora delbrueckii*.
- Incremento della rotondità, del corpo e del volume al palato.
- Aumento della complessità aromatica (aromi varietali e fermentativi).
- Compatibile con tutti i ceppi di *Saccharomyces cerevisiae*.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

JB - AS - 02.06.21