



ZYMAFLORE® 011 BIO

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* certificada biológica según el método de producción biológica y los Reglamentos Europeos CE 834/2007 y 889/2008 y conforme al reglamento americano (NOP) para la producción de vinos biológicos (ecológicos).

Levadura seca activa (LSA) seleccionada, no OGM, para uso Enológico. Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la enología.

Conforme al Reglamento (CE) n°606/2009.

ESPECIFICIDADES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Esta *Saccharomyces cerevisiae*, bayanus en la anterior nomenclatura, ha sido seleccionada, por su notable capacidad fermentativa, su buena resistencia al alcohol, por su respeto a la tipicidad varietal y su baja producción de ácidos grasos de cadena media y SO_2 , compuestos inhibidores de las bacterias lácticas.

Su resistencia al alcohol hace que la **ZYMAFLORE® 011 BIO** se adapte también en el caso de otra fermentaciones o cuando es necesaria la otra inoculación de fermentaciones espontáneas que languidecen, para asegurar un final de fermentación franco.

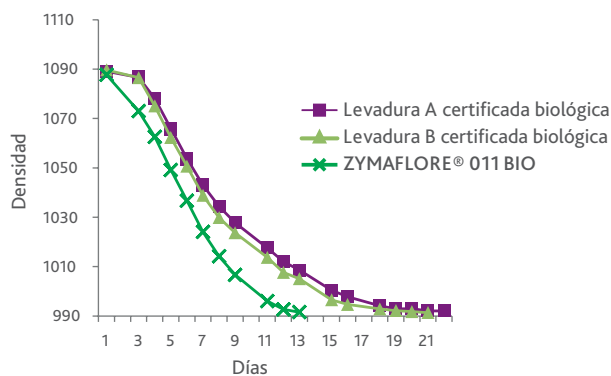
CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS:

- Tolerancia al alcohol: hasta 16 % vol.
- Amplia tolerancia a la temperatura: 14 - 26°C.
- Necesidad media de nitrógeno.
- Compatible con la adición de bacterias lácticas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- Respeto el "terroir" (baja producción de aromas fermentativos).

RESULTADOS EXPERIMENTALES



Cabernet Franc, Entre deux Mers 2012. TAP 13,2 % vol., AT 3, 7 g/L H_2SO_4 , pH 3,2. Nitrógeno asimilable inicial del mosto 160 mg/L. Corrección nutricional con 40 g/hl de NUTRISTART® ORGANIQ à 1/3 de la FA. control de implantación de levadura positivo.

	ZYMAFLORE® 011 BIO	Levadura A certificada bio	Levadura B certificada bio
GAV (% Vol.)	13,2	13,2	13,2
Azúcares residuales(g/L)	1	1,6	1,6
AV (g/L H_2SO_4)	0,13	0,43	0,32
AV (g/L acido acético)	0,16	0,52	0,39



LAFFORT

L'œnologie par nature

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Levaduras deshidratadas y envasadas al vacío

Aspecto: granular

ANÁLISIS QUÍMICOS

Humedad (%) < 8 %
Células vivas LSAS UFC/g > 2.10¹⁰
Bacterias lácticas UFC/g < 10⁵
Bacterias acéticas UFC/g < 10⁴
Levaduras salvajes / LSAS UFC/g < 10⁵
Coliformes UFC/g < 10²
E. coli UFC/g ausencia

Estafilococcus UFC/g ausencia
Salmonelas UFC/25g ausencia
Mohos UFC/g < 10³
Plomo < 2 ppm
Arsénico < 3 ppm
Mercurio < 1 ppm
Cadmio < 1 ppm

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- Siembra con levaduras lo antes posible después del encubado.
- Un factor de 100 en la relación levaduras seleccionadas/levaduras indígenas aseguran un 98% de implantación contra un 60-90% si el factor es de 10.
- La temperatura, la cepa de la levadura, la rehidratación y la higiene de la bodega son primordiales para una buena implantación.

DOSIS DE EMPLEO

- 20 -30 g/hL.
30 -50 g/hL en el caso de una segunda adición de levadura como seguridad, al final de FA o para re-fermentaciones (Consultar nuestro protocolo de re-fermentaciones).
En el caso de maceración pre-fermentativa en frío, se aconseja adicionar levadura a 5 g/hL en el encubado para dominar la flora indígena, después completar la adición con 15 a 20 g/hL al final de la maceración antes de subir la temperatura.

MODO DE EMPLEO

- Seguir exactamente el protocolo de rehidratación de la levadura descrito en el envase.
- Evitar diferencias de temperatura superiores a los 10°C entre el mosto y el inóculo durante la inoculación. El tiempo total de preparación del inóculo no debe superar los 45 minutos.
- En el caso de vendimias con alto grado potencial y para minimizar la formación de acidez volátil y de compuestos azufrados negativos (SH₂,...), utilizar **SUPERSTART® ROUGE / SUPERSTART® BLANC** en el agua de rehidratación.

CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar fresco (4 a 8°C), alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco al albergue de olores extraños.
- Fecha de utilización óptima: 18 meses.

ENVASES

Bolsa envasada al vacío de 500 g. Cajas de 10 kg.

