CERTIFICADO ORGÁNICO

ZYMAFLORE® 011 BIO

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* certificada biológica según el método de producción biológico y el Reglamento Europeo UE 848/2018 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 (UE) 2019/934.

ESPECIFICACIONES 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.

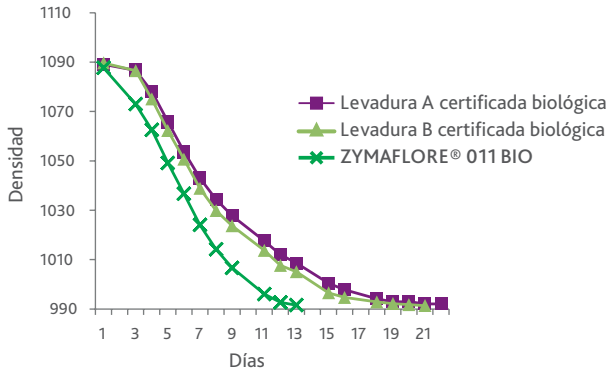
CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS:

- Tolerancia al alcohol: hasta16 % vol.
- Amplia tolerancia a la temperatura: 14 - 26°C.
- Necesidad media de nitrógeno.
- Compatible con la adición de bacterias lácticas.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- Respeta 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	YEAST A - Certificada bio	YEAST 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 ..... granulados

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad (%)	< 8
Células revificables LSAS (UFC/g)	≥ 10^{10}
Bacterias lácticas (UFC/g)	< 10^5
Bacterias acéticas (UFC/g)	< 10^4
Levaduras de un género diferente a *Saccharomyces* (UFC/g)	< 10^5
Levaduras de una especie o cepa diferente (%)	< 5
Coliformes (UFC/g)	< 10^2
E. Coli (/g)	ausencia
Staphylococcus (/g)	ausencia
Salmonella (/25 g)	ausencia
Mohos (UFC/g)	< 10^3
Plomo (ppm)	< 2
Arsénico (ppm)	< 3
Mercurio (ppm)	< 1
Cadmio (ppm)	< 1

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- Siembra con levaduras lo antes posible después del encubado.
- Respetar las dosis prescritas para garantizar una buena implantación de la levadura incluso en caso de gran población de levaduras autóctonas.
- 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 (SH_2, ...), utilizar **SUPERSTART® ROUGE / SUPERSTART® BLANC** en el agua de rehidratación.

RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en el embalaje de origen, sin abrir, en un lugar fresco (2-10°C) no susceptible de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 18 meses.

ENVASE

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

NB - CG - 10.03.2022 - La información que aquí figura corresponde al estado actual de nuestro conocimiento. Esta es proporcionada sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de empleo están fuera de nuestro control. Ello no libera al usuario de respetar la legislación y los datos de seguridad en vigor.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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