



ZYMAFLORE® BO213



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.

ESPECIALIDADES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* especialmente recomendada para paradas de fermentación. Levadura de carácter fructófilo con excelente resistencia al alcohol y a bajas temperaturas. ZYMAFLORE® BO213 es igualmente recomendada por su neutralidad aromática (respeto por la variedad de uva).

CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS

- Carácter fructófilo.
- Tolerancia al alcohol: hasta 18 % vol.
- Temperaturas de fermentación: 10 - 32 °C.
- Necesidades bajas de nitrógeno.

CARACTERÍSTICAS AROMÁTICA

- Aromáticamente neutro (respeto de la variedad de la uva).

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Levaduras deshidratadas y envasadas al vacío.

Aspecto granulado

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad (%)..... < 8	<i>E. Coli</i> (/g)..... ausencia
Células revificables LSAS (UFC/g)..... > 1.10 ¹⁰	<i>Staphylococcus</i> (/g) ausencia
Bacterias lácticas (UFC/g) < 10 ⁵	<i>Salmonella</i> (/25 g) ausencia
Bacterias acéticas (UFC/g) < 10 ⁴	Mohos (UFC/g) < 10 ³
Levaduras de un género diferente	Plomo (ppm) < 2
a <i>Saccharomyces</i> (UFC/g)..... < 10 ⁵	Arsénico (ppm) < 3
Levaduras de una especie o cepa diferente (%) < 5	Mercurio (ppm)..... < 1
Coliformes (UFC/g)..... < 10 ²	Cadmio (ppm)..... < 1



LAFFORT

l'œnologie par nature

PROTOCOLO DE USO

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- Sembrar con levadura lo antes posible tras el 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 levadura, la rehidratación y la higiene de la cuba son esenciales para una correcta implantación.

MODO DE EMPLEO

Inoculación con rehidratación:

- Siga el protocolo de rehidratación de levaduras.
- Evitar las diferencias de temperatura por encima de 10°C entre el mosto y levadura durante la inoculación. El tiempo de fermentación no debe exceder los 45 minutos.
- En los casos de condiciones de fermentación especialmente difíciles (temperatura muy baja, mosto muy clarificado, GAP muy elevado) y/o aumentar el potencial aromático del vino, use **SUPERSTART® ROUGE** o **SUPERSTART® BLANC** en el agua de rehidratación.

Inoculación directa:

- Para facilitar la aplicación, poner en suspensión la levadura en agua a temperatura ambiente.
- Tras la adición de la levadura, homogeneizar el volumen de vendimia o de mosto.

RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 4 años.

DOSIS DE EMPLEO

- Inoculación directa y con rehidratación: 20 - 30 g/hL (en función de las características del mosto y de las condiciones de vinificación).
- En caso de parada de fermentación con rehidratación: 30 - 50 g/hL.

ENVASES

Bolsa envasada al vacío de 500 g. Caja de 10 kg.
Paquetes de 10 kg.

