

# ZYMAFLORE® CH9

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* para los grandes vinos de Chardonnay, seleccionada en uno de los mejores terroirs de Bourgogne.

Levadura seca activa seleccionada (LSA) no OGM, para uso enológico. Apta 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.

## DESCRIPCIÓN Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

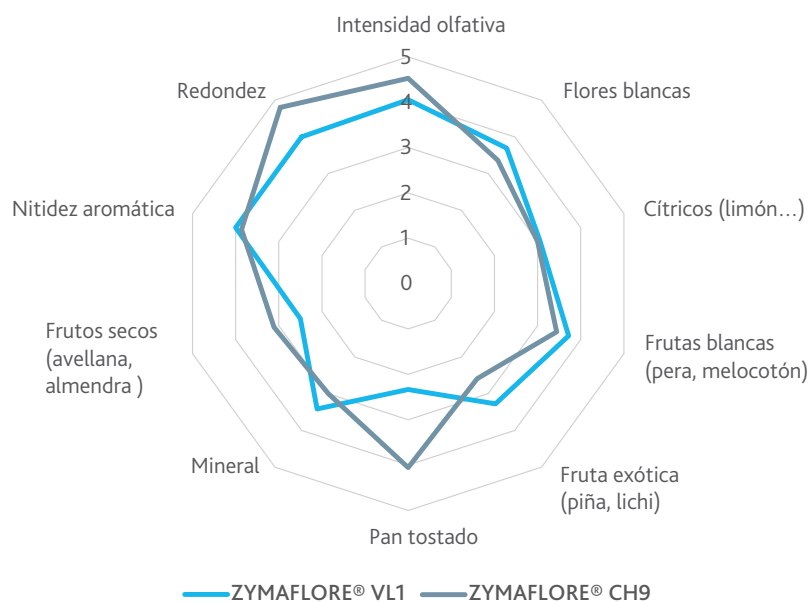
Levadura seleccionada en Bourgogne a partir de una fermentación espontánea de uvas cultivadas según las normas de viticultura biológica. ZYMAFLORE® CH9 permite revelar la tipicidad de los grandes terroirs de Chardonnay: Notas de almendra, avellana fresca, pan tostado y cítricas.

ZYMAFLORE® CH9 aporta la redondez a los vinos, lo que permite equilibrar las acideces elevadas potenciales. Recomendada para los grandes Chardonnay complejos y untuosos

### CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS:

- Tolerancia al alcohol : hasta 16 % vol.
- Temperatura de fermentación : 14 – 22 °C.
- Necesidades nitrogenadas: medias
- Fase de latencia corta

## RESULTADOS EXPERIMENTALES



Resultados de degustación Chardonnay 2013 fermentado en barrica

(panel de catadores 17 personas Levadura 20 g/hL, SUPERSTART® BLANC 20 g/hL. Alcohol 13 % v/v, pH 3.50, AT 4,8 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)



# LAFFORT

*l'œnologie par nature*

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Levadura deshidratada y envasada al vacío

Aspecto .....granulados

## ANÁLISIS QUÍMICOS

Humedad (%) ..... < 8 %

Células vivas LSAS / g .....  $\geq 2 \cdot 10^{10}$

Bacterias lácticas / g ..... <  $10^5$

Bacterias acéticas / g ..... <  $10^4$

Levaduras salvajes / LSAS / g ..... <  $10^5$

Coliformes /g ..... <  $10^2$

*E. Coli* /g ..... ausencia

Staphylococos /g ..... ausencia

Salmonelas/25g ..... ausencia

Hongos / g ..... <  $10^3$

Plomo ..... < 2 ppm

Arsenico ..... < 3 ppm

Mercurio ..... < 1 ppm

Cadmio ..... < 1 ppm

## PROTOCOLO DE EMPLEO

### 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

- 20 - 30 g/hL.

### MODO DE EMPLEO

- Seguir perfectamente el protocolo de rehidratación de la levadura.
- Evitar diferencias de temperatura superiores a 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 de alto grado potencial y para minimizar la formación de acidez volátil, utilizar **SUPERSTART® BLANC** en el agua de rehidratación.

### CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar fresco, alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco no susceptible de comunicar olores extraños.
- DLUO : 4 años.

### ENVASE

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

