ZYMAFLORE® CX9

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* para vinos blancos (Chardonnay).

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 (UE) 2019/934.

ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Levadura nacida de una selección masiva sobre un gran "terroir" de la Borgoña y que se beneficia de la técnica del Breeding. **ZYMAFLORE® CX9** contribuye a la revelación de notas cítricas, almendras, pan tostado y avellanas frescas. Los vinos resultantes presentan un elegante equilibrio entre untuosidad, complejidad aromática, tensión y volumen en boca.

Recomendada para los grandes Chardonnay complejos y untuosos.

CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS:

- Tolerancia al alcohol: hasta 16% vol.
- Temperatura de fermentación (óptima): 14 - 22°C.
- Necesidad de nitrógeno media.
- Fase de latencia corta.
- Buena capacidad fermentativa.

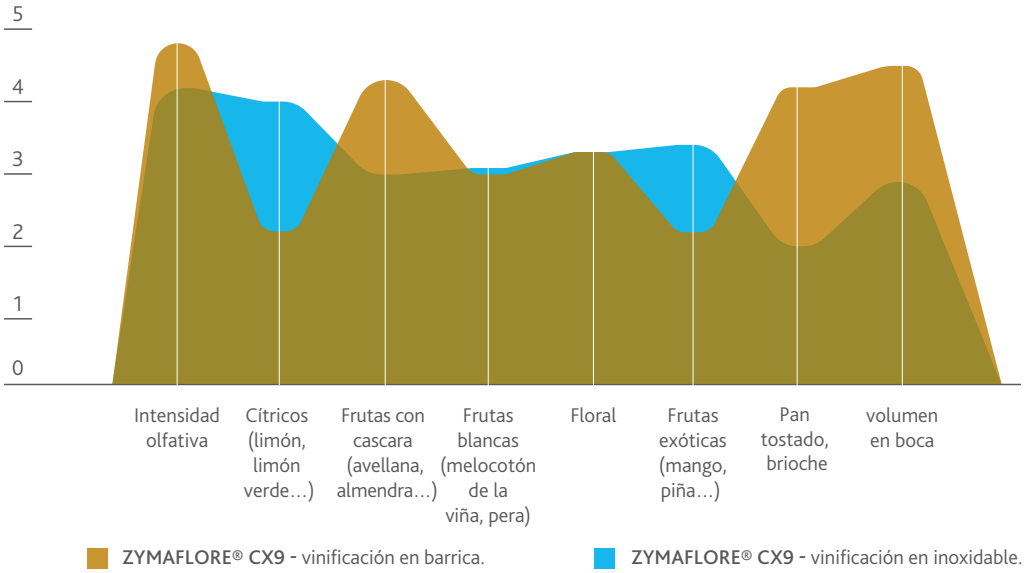
CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS:

Perfil aromático complejo y delicado:

- Cepa de actividad pof(-): no posee la cinamato descarboxilasa, responsable de la formación de vinil-fenoles, "enmascadores" de aromas o responsables de notas pesadas de tipo "farmacéutico, guache".
- Muy buena actitud para la crianza sobre lías (en barrica o en inoxidable).

PERFIL SENSORIAL

PERFIL SENSORIAL DE VINOS VINIFICADOS CON ZYMAFLORE® CX9
EN FUNCIÓN DEL TIPO DE VINIFICACIÓN



LAFFORT
l'œnologie par nature

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Levadura deshidratada y envasada al vacio.

Aspecto ..... granulados

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad (%)	< 8
Células revificables LSAS (UFC/g)	≥ 2.10^{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.

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 condiciones de fermentaciones particularmente difíciles (baja temperatura, mosto muy limpio, GAP elevado) y/o para optimizar los resultados aromáticos de la levadura, utilizar **SUPERSTART® BLANC** en agua de rehidratación.

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.

ENVASE

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

JB - AS - 09.02.21- 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