

# 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 (CE) n°606/2009.

## ESPECIFICIDADES 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.
- Baja necesidad de nitrógeno.
- Fase de latencia corta.
- Buena capacidad fermentativa.

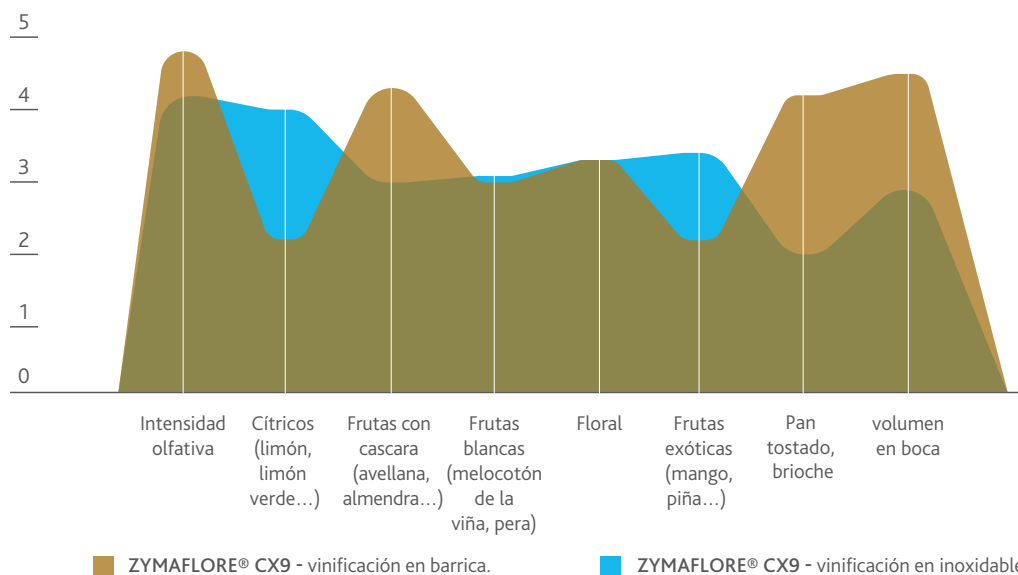
### CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS:

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 bodega 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 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

*Staphylococcus*/g ..... ausencia

*Salmonella*/25g ..... ausencia

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

Plomo ..... < 2 ppm

Arsénico ..... < 3 ppm

Mercurio ..... < 1 ppm

Cadmio ..... < 1 ppm

## PROTOCOLO DE EMPLEO

### 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

- 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.

### 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 500 g. Caja de 10kg.

