

# ZYMAFLORE® DELTA

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* para la elaboración de vinos blancos y rosados varietales complejos y elegantes.  
 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

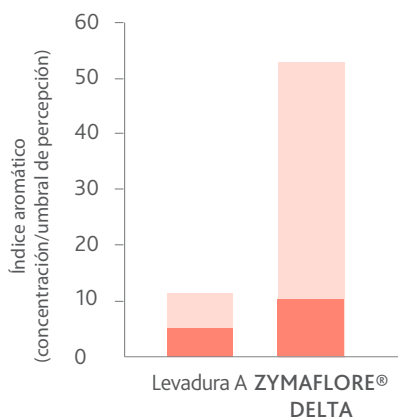
Levadura para la revelación de aromas varietales responsables de las notas de **pomelo, fruta de la pasión, mango y lichi**. Alta capacidad para revelar tioles tipo 3SH y A3SH (débil capacidad de revelar 4MSP notas de hoja de tomate o boj). Adaptada perfectamente para la elaboración de vinos blancos y rosados varietales **complejos y elegantes**.

### CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS:

- Tolerancia al alcohol: hasta 15 % vol.
- Turbidez > 150 NTU.
- Temperaturas de fermentación: 14 – 22°C.
- Fuertes necesidades de nitrógeno.
- Fase de latencia corta.

## RESULTADOS EXPERIMENTALES

Sauvignon Blanc, Bordeaux 2011. Temperatura de fermentación 16 – 22°C. Controles de implantación positivos.



ANÁLISIS FINAL FA	LEVADURA A	ZYMAFLORE® DELTA
Alcohol (% vol.)	13,9	13,9
AR (g/L)	0,8	0,9
AT (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	6,0	6,0
AT (g/L ac tartárico)	9,1	9,2
AV (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	0,22	0,26
AV (g/L ac acético)	0,27	0,32
pH	3,05	3,07

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Levaduras deshidratadas y envasadas al vacío.

Aspecto ..... granulados



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*

## ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad (%).....	< 8	<i>E. Coli</i> (/g).....	ausencia
Células vivas LSAS (UFC/g) .....	$\geq 2.10^{10}$	<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 a <i>Saccharomyces</i> (UFC/g).....	< $10^5$	Plomo (ppm) .....	< 2
Levaduras de una especie o cepa diferente (%) .....	< 5	Arsénico (ppm) .....	< 3
Coliformes (UFC/g).....	< $10^2$	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.

### 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 un grado alcohólico probable elevado y para minimizar la formación de acidez volátil, utilizar el preparador **SUPERSTART® BLANC** en el 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.

### DOSIS DE EMPLEO

- 20 - 30 g/hL.

En el caso de la maceración prefermentativa en frío, es aconsejable adicionar 5 g/hL de levadura durante el encubado, para dominar la flora indígena, y luego completar con 15 - 25 g/hL al final de la maceración, antes de aumentar la temperatura.

### ENVASE

Bolsas al vacío de 500 g. Disponible en 10 kg.

