

# ZYMAFLORE® DELTA

Levadura 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 (CE) n°606/2009.*

## DESCRIPCIÓN Y APLICACIONES ENOLÓGICAS

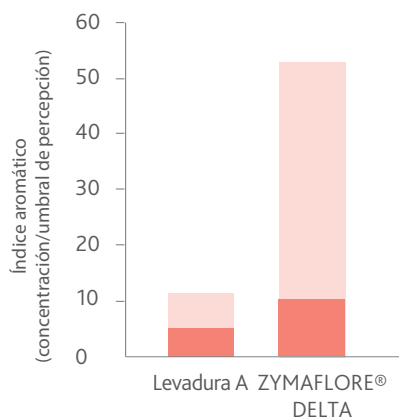
Levadura para la revelación de aromas varietales responsables de las notas de **pomelo, fruta de la pasión, mango y lichi**. Alta capacidad para revelar tioles tipo 3SH y A3SH (débil capacidad de revelar 4MSP notas de hoja de tomate o boj). Adaptada perfectamente para la elaboración de vinos blancos 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 acetico)	0,27	0,32
pH	3,05	3,07

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Levaduras deshidratadas y envasadas al vacío

Aspecto: granulado



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*

## ANÁLISIS QUÍMICOS

Humedad (%).....	< 8 %	Estafilococcus UFC/g.....	ausencia
Células vivas LSAS UFC/g .....	$\geq 2.10^{10}$	Salmonelas UFC/25g .....	ausencia
Bacterias lácticas UFC/g .....	< $10^5$	Mohos UFC/g .....	< $10^3$
Bacterias acéticas UFC/g .....	< $10^4$	Plomo.....	< 2 ppm
Levaduras salvajes / LSAS UFC/g .....	< $10^5$	Arsénico.....	< 3 ppm
Coliformes UFC/g.....	< $10^2$	Mercurio .....	< 1 ppm
<i>E. Coli</i> UFC/g.....	ausencia	Cadmio .....	< 1 ppm

## PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

### 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.

### 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.

### CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar fresco, alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco al albergue de olores extraños.
- 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.

