

ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP}

Levaduras no-*Saccharomyces* (*Torulaspota delbrueckii* y *Metschnikowia pulcherrima*) para la bioprotección de la vendimia, sobre uva y mosto, en una estrategia de reducción de SO₂.

Levadura seca activa (LSA) seleccionada no OGM, para su 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.

ESPECIFICIDADES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Formulación de cepas de la especie *Torulaspota delbrueckii* y *Metschnikowia pulcherrima* provenientes de eco-selección. Estas cepas escogidas entre la flora indígena de la uva por su neutralidad organoléptica van a colonizar el medio y gestionar la microflora durante las fases prefermentativas.

Asociar estas dos especies de fuerte capacidad de implantación, una criófila y más resistente al SO₂ (*Torulaspota* – en los itinerarios donde el SO₂ es añadido a las uvas) y la otra particularmente robusta durante la inoculación de las uvas (*Metschnikowia*), permiten asegurar la protección del medio por micro-organismos de valorización en una gran diversidad de situaciones.

Los resultados de los estudios han validado el efecto de bioprotección de esta preparación:

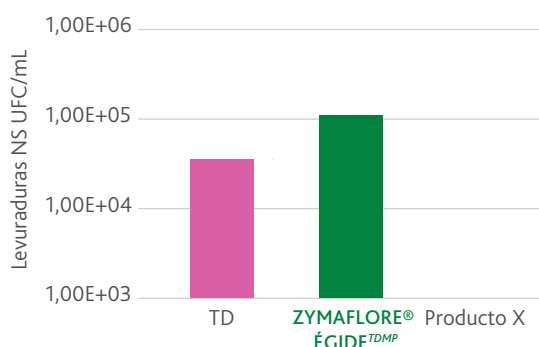
- Colonización del medio, sin actividad fermentativa detectada (ningún consumo de azúcares ni de nitrógeno, sin diferencias en los niveles de turbidez a la salida de desfangado)
- Limitación del desarrollo de flora indígena.
- Facilidad de implantación de la cepa de *Saccharomyces cerevisiae* inoculada.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

- Gros Manseng, 2016.

181 g/L azúcares, 160 mg N / L inicial, temperatura de desfangado 12°C durante 14h.

Siembra sobre mosto después de prensado a 5 g/hL, sin sulfitado.



Recuento de levaduras no-*Saccharomyces* a la salida del desfangado. La bioprotección es visible tras la siembra de ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP} y las levaduras no-*Saccharomyces* detectadas corresponden únicamente a especies *T. delbrueckii* y *M. pulcherrima*.



CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Levaduras deshidratadas y envasadas bajo vacío.

Aspecto.....granulados

ANÁLISIS QUÍMICOS

Humedad (%) < 8 %
Células vivas LSAS UFC/g $\geq 10^{10}$
Bacterias lácticas UFC/g < 10^5
Bacterias acéticas UFC/g < 10^4
Levaduras salvajes / LSAS UFC/g < 10^5
Coliformes UFC/g..... < 10^2
E. coli UFC/g ausencia

Staphylococcus UFC/g ausencia
Salmonella UFC/25g ausencia
Hongos UFC/g < 10^3
Plomo..... < 2 ppm
Arsénico..... < 3 ppm
Mercurio < 1 ppm
Cadmio < 1 ppm

PROTOCOLO DE USO

DOSIS DE EMPLEO

Dosis recomendada : 2-3 g/hL. Aumentar la dosis hasta 5 g/hL en caso de bajas temperaturas (Estabulación, maceración prefermentativa con temperatura inferior a 4°C), de no rehidratación previa o de fuerte presión microbiológica. (Uva tinta...).

MODO DE EMPLEO

- Inocular ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP} directamente sobre la uva o sobre mosto (uva sana), rehidratada o no.
- En caso de rehidratación, seguir el protocolo de rehidratación de la levadura (*ver etiqueta*).
- El tiempo total de preparación de la levadura no debe exceder de 45 minutos.
- Para asegurar el efecto de protección y de colonización del medio sin actividad fermentativa, es importante mantener una baja temperatura y de inocular con una cepa de *Saccharomyces cerevisiae* posteriormente, según itinerario y temperatura.
- Proceder posteriormente a una siembra con *Saccharomyces cerevisiae* (dosis habitual) para asegurar una fermentación alcohólica completa.

CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar fresco (4 a 8°C), alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco al albergue de olores extraños.
- DLUO: 2 años.

ENVASES

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

