



ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP}

Levaduras no-*Saccharomyces* (*Torulasporea 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 (UE) 2019/934.

ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Formulación de cepas de la especie *Torulasporea delbrueckii* y *Metschnikowia pulcherrima* provenientes de eco-selección para la BIOprotección. 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 (*Torulasporea* – 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:

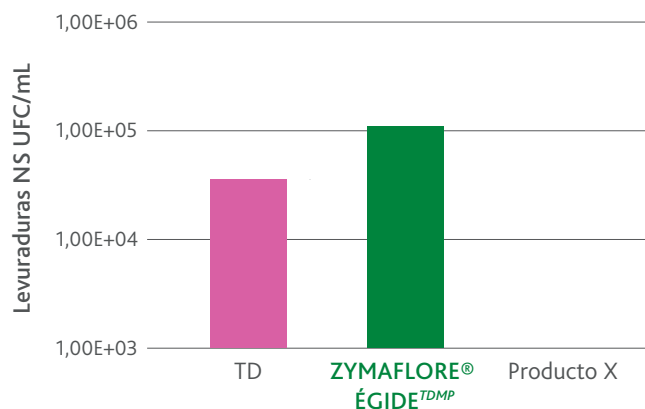
- Colonización del medio, sin actividad fermentativa detectada (ningún consumo de azúcares ni de nitrógeno, sin diferencias en los niveles de turbidez a la salida de desfangado)
- Limitación del desarrollo de flora indígena.
- Facilidad de implantación de la cepa de *Saccharomyces cerevisiae* inoculada.

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*.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Levaduras deshidratadas y envasadas bajo vacío.

Aspecto granulados

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad (%) < 8

Células vivas LSAS (UFC/g) $\geq 2.10^{10}$

Bacterias lácticas (UFC/g) < 10^5

Bacterias acéticas (UFC/g) < 10^4

Levaduras de un género, 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

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.
- Sin rehidratación, espolvorear directamente ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP} sobre uva o sobre mosto.
- En caso de rehidratación, seguir el protocolo de rehidratación de la levadura (*ver etiqueta*).
- El tiempo total de conservación de la levadura no debe exceder de 6 horas.
- Para una aplicación sobre el material, poner en suspensión ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP} en el agua a temperatura ambiente (Consultar nuestra etiqueta ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP}).
- 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.

RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en el embalaje de origen, sin abrir, en un lugar fresco (2 - 10°C) no susceptible de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 2 años.

ENVASES

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

