



ZYMAFLORE® F15

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* para vinos tintos aromáticos, redondos y estructurados.

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

Cepa que produce vinos **aromáticos, redondos y estructurados**, garantizando una gran seguridad fermentativa.

Particularmente recomendada para la elaboración de vinos equilibrados y grasos (fuerte producción de **glicerol**) y para la vinificación de uvas con **un grado potencial elevado**. Indicada para todo tipo de variedades y en particular Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Zinfandel.

CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS:

- Tolerancia al alcohol: hasta 16% vol.
- Amplia tolerancia a temperaturas: 20 - 32°C.
- Necesidad de nitrógeno media.
- Baja producción de acidez volátil y de H₂S.

CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS Y ORGANOLÉPTICAS:

- Producción importante de glicerol.
- Buena revelación de la expresión varietal de las variedades.
- Valorización del potencial polifenólico de la uva.

RESULTADOS EXPERIMENTALES



Producción de glicerol por diferentes cepas de levaduras partiendo de un mismo mosto.

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 perfectamente el protocolo de rehidratación de la levadura descrito en el envase.
- 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 vendimias con un grado alcohólico probable elevado y para minimizar la formación de acidez volátil, utilizar el preparador **SUPERSTART® ROUGE** 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

- 15 - 30 g/hL.

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

ENVASE

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

