



# ZYMAFLORE® F33



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.*

## ESPECIALIDADES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* adaptada a todo tipo de vinos. Seleccionada por su resistencia a altos grados alcohólicos (16% vol.), la muy baja formación de acidez volátil y su alta producción de polisacáridos.

### CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS

- Tolerancia al alcohol: hasta 16% vol.
- Necesidades bajas de nitrógeno.
- Tolerancia a la temperatura: 13 - 30°C.
- Muy baja producción de acidez volátil.
- Fuerte producción y liberación de polisacáridos.

### CARACTERÍSTICAS AROMÁTICA

- Particularmente adaptada para la elaboración de vinos tintos elegantes. Su baja demanda nutricional en nitrógeno y su robustez fermentativa lo convierten en un excelente candidato para un amplio espectro de vinificación.

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Levaduras deshidratadas y envasadas al vacío.

Aspecto ..... granulado

### ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad (%)..... < 8	<i>E. Coli</i> (/g)..... ausencia
Células revivificables 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	Plomo (ppm) ..... < 2
a <i>Saccharomyces</i> (UFC/g)..... < $10^5$	Arsénico (ppm) ..... < 3
Levaduras de una especie o cepa diferente (%) ..... < 5	Mercurio (ppm)..... < 1
Coliformes (UFC/g)..... < $10^2$	Cadmio (ppm)..... < 1



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## PROTOCOLO DE USO

---

### CONDICIONES ENOLÓGICAS

- Sembrar con levadura lo antes posible tras el 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 levadura, la rehidratación y la higiene de la cuba son esenciales para una correcta implantación.

### MODO DE EMPLEO

#### Inoculación con rehidratación:

- Siga el protocolo de rehidratación de levaduras.
- Evitar las diferencias de temperatura por encima de 10°C entre el mosto y levadura durante la inoculación. El tiempo de fermentación no debe exceder los 45 minutos.
- En los casos de condiciones de fermentación especialmente difíciles (temperatura muy baja, mosto muy clarificado, GAP muy elevado) y/o aumentar el potencial aromático del vino, use **SUPERSTART®** o **SUPERSTART® ROUGE** en el agua de rehidratación.

#### Inoculación directa:

- Para facilitar la aplicación, poner en suspensión la levadura en agua a temperatura ambiente.
- Después de añadir la levadura, homogeneizar el volumen de vendimia o de mosto.

### 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 función de las características del mosto y de las condiciones de vinificación).

### ENVASES

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

