

# **ZYMAFLORE® F83**

Levadura Saccharomyces cerevisiae para variedades tintas mediterráneas.

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 aislada en Italia por la Universidad de Florencia (Toscana) para la vinificación de variedades tintas de tipo mediterráneo y en particular de la *Sangiovese*, de Premium a Super Premium. Fuerte productora de *glicerol*, ZYMAFLORE® F83 ha sido seleccionada por su aptitud para dar vinos afrutados, redondos y suaves para una *comercialización rápida*. Con una fase de latencia corta y una implantación fácil, ZYMAFLORE® F83 permite unas fermentaciones regulares y completas.

#### **CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS:**

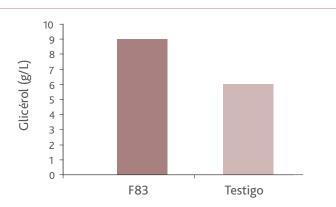
- Tolerancia al alcohol: hasta 16,5% vol.
- Tolerancia a las temperaturas: 20 30°C.
- · Bajas necesidades de nitrógeno.
- · Muy buena cinética fermentativa.
- Baja producción de acidez volátil, de H<sub>2</sub>S y de acetaldehído.

## CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS Y ORGANOLÉPTICAS:

- Fuerte producción de aromas fermentativos de tipo frutos rojos.
- · Producción importante de glicerol.

# **RESULTADOS EXPERIMENTALES**

Sangiovese, Montepulciano.
Análisis realizados durante el descube.



# CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Levaduras deshidratadas y envasadas al vacío.

Aspecto ...... granulados



# ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad (%) < 8	
Células revificables LSAS (UFC/g)≥ 2.10 <sup>10</sup>	
Bacterias lácticas (UFC/g)< 10 <sup>5</sup>	
Bacterias acéticas (UFC/g)< 10 <sup>4</sup>	
Levaduras de un género diferente	
a Saccharomyces (UFC/g)< 10 <sup>5</sup>	
Levaduras de una especie o cepa diferente (%) < 5	
Coliformes (UFC/g) < 10 <sup>2</sup>	

E. Coli (/g)ausencia
Staphylococcus (/g)ausencia
Salmonella (/25 g)ausencia
Mohos (UFC/g)< 10 <sup>3</sup>
Plomo (ppm) < 2
Arsénico (ppm) < 3
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.

#### **DOSIS DE EMPLEO**

• 15 - 30 g/hL.

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

# 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.

#### **ENVASES**

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

