ZYMAFLORE® FX10

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* para grandes vinos tintos, elegantes 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

ZYMAFLORE® FX10 es la cepa para grandes vinos tintos definidos por su elegancia, que combinan estructura, volumen en boca e intensidad colorante. La técnica, mejora genética dirigida (cruce no OGM) ha permitido conferir a esta cepa una mayor resistencia a temperaturas elevadas, asegurando de esta forma una gran seguridad fermentativa. Particularmente recomendado para la elaboración de vinos de gama alta, especialmente de Cabernet Sauvignon o de Merlot.

CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS:

- Excelente capacidad de asimilación de fructosa.
- Tolerancia al alcohol: hasta 16% vol.
- Amplia tolerancia a las temperaturas: 20 - 35°C.
- Bajas necesidades de nitrógeno.

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

- Liberación importante de polisacáridos (volumen).
- Preserva el potencial polifenólico (estructura y color).
- Los polisacáridos parietales se combinan con los taninos del vino, esto los vuelve sedosos, incluso con concentraciones importantes.
- Muy buena aptitud para la crianza sobre lías.
- Respeto del terroir (muy baja producción de aromas de fermentación).

RESULTADOS EXPERIMENTALES

- Cabernet Sauvignon, Bordeaux 2007.

Temperatura de fermentación 28-32°C, adición de levaduras durante el encubado, maceración de 13 días. TAP 13,5% vol., pH 3,74, AT 4,65 g/L H_2SO_4. Controles de implantación de las levaduras positivos.

MODALIDAD	FX10	TESTIGO
Polisacáridos (mg/L)	440	416
GELATIN INDEX (reactividad de los taninos)	51	62
ASTRINGENCY INDEX (apreciación de la astrigencia en degustación)	5.2	6.2

Durante la cata, el vino fermentado por **ZYMAFLORE® FX10** era más elegante, presentaba un mayor volumen en boca (polisacáridos) y más taninos sedosos, mientras que el vino testigo se mostró más 'rugoso' y menos suave.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Levaduras deshidratadas y envasadas al vacío.

Aspecto ..... granulados

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad (%)..... < 8
Células revificables LSAS (UFC/g)..... ≥ 2.10^{10}
Bacterias lácticas (UFC/g) ..... < 10^5
Bacterias acéticas (UFC/g) ..... < 10^4
Levaduras de un género diferente
a *Saccharomyces* (UFC/g)..... < 10^5
Levaduras 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

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

MODO DE EMPLEO

- Seguir exactamente el protocolo de rehidratación de la levadura descrito en el envase.
- Evitar diferencias de temperatura superiores a los 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. Cajas de 10 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél.: +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

QB - EC - 10/12/19 - La información que aquí figura corresponde al estado actual de nuestro conocimiento. Esta es proporcionada sin compromiso o garantía en la medida que las condiciones de empleo están fuera de nuestro control. Ello no libera al usuario de respetar la legislación y los datos de seguridad en vigor.