



ZYMAFLORE® KHIO^{MP}

Levadura no-*Saccharomyces* (*Metschnikowia pulcherrima*), para la **BIO**Protección de mostos blancos y rosados o de uvas en fases prefermentativas largas a bajas temperaturas.

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

Cepa *Metschnikowia pulcherrima* de una selección masal para la **BIO**Protección. ZYMAFLORE® KHIO^{MP} ha sido seleccionada entre la flora autóctona de la uva por su capacidad de colonizar el medio a baja temperatura (estabulación en frío) y durante largas fases prefermentativas.

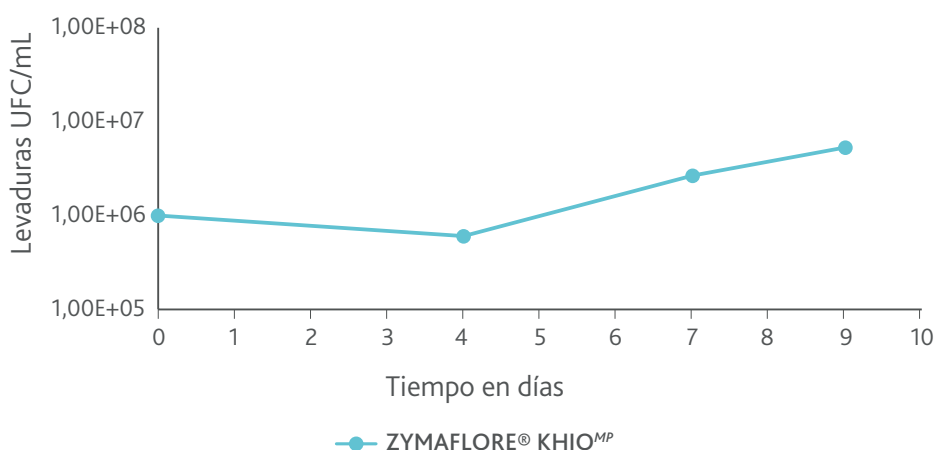
Los resultados de estudios han permitido validar el efecto **BIO**Protección de esta preparación:

- Colonizar el medio a baja temperatura con mantenimiento de la población varias semanas a 2°C.
- Selección por su baja capacidad fermentativa: ZYMAFLORE® KHIO^{MP} está particularmente adaptada a la **BIO**Protección de mostos durante largas estabulaciones en frío.
- Limitación del predominio de microorganismos autóctonos potencialmente indeseables.
- Limitación del desarrollo de la flora autóctona para evitar cualquier salida en fermentación alcohólica.
- Compatible con la cepa *Saccharomyces cerevisiae* seleccionada para la fermentación alcohólica.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

Implantación y colonización de ZYMAFLORE® KHIO^{MP} a baja temperatura.

Estudio realizado en la selección de una cepa de *Metschnikowia pulcherrima* más adecuada para la fase prefementativa a baja temperatura.



Inoculación de la cepa: 5 g/hL (1.10⁶ UFC/mL). Estabulación sobre lías totales 9 días a 2°C. ZYMAFLORE® KHIO^{MP} mantiene su población los 4 primeros días después de la siembra, a los 9 días de la inoculación, no se detecta arranque de la FA.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Levaduras deshidratadas y envasadas al vacío.

Aspecto..... granulado

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
Levadura 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 - 5 g/hL.

Aumentar la dosis a 5 g/hL en el caso de temperaturas muy bajas (temperatura inferior a 4°C), de no rehidratación o de alta presión microbiológica (uvas tintas, etc.).

MODO DE EMPLEO

Sembrar ZYMAFLORE® KHIO^{MP} directamente sobre uva blanco o tinta o sobre mosto (uva sana), rehidratada o no.

- Sin rehidratación, espolvorear directamente ZYMAFLORE® KHIO^{MP} sobre uva o mosto.
- Con rehidratación, seguir el protocolo de rehidratación de la levadura (ver etiqueta).

El tiempo total de preparación de la levadura no debe exceder de 6 horas.

Después de añadir la levadura, homogeneizar el volumen de vendimia o de mosto.

Inocular con *Saccharomyces cerevisiae* (dosis habitual) para asegurar una fermentación alcohólica completa.

RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen no abierto en un lugar fresco (2 - 10°C) en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 2 años.

ENVASES

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

