

# ZYMAFLORE® RB2

Levadura para vinos tintos afrutados y elegantes, que revela el aroma varietal de las variedades tipo Pinot Noir.

*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 (CE) n°606/2009.*

## ESPECIFICIDADES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Cepa seleccionada para la vinificación de variedades tintas de Borgoña (de Super Premium a Ultra Premium). **ZYMAFLORE® RB2** ha sido aislada por su capacidad natural de baja adsorción de la materia colorante así como por su aptitud para revelar el **aroma varietal** del **Pinot Noir** (cereza, Kirsch).

### CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS:

- Tolerancia al alcohol: hasta 15 % vol.
- Amplia tolerancia de temperaturas: 20 - 32°C.
- Bajas necesidades de nitrógeno.
- Baja producción de acidez volátil y de H<sub>2</sub>S.

### CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS Y ORGANOLÉPTICAS:

- Baja adsorción de la materia colorante.
- Fuerte revelación de aromas varietales.

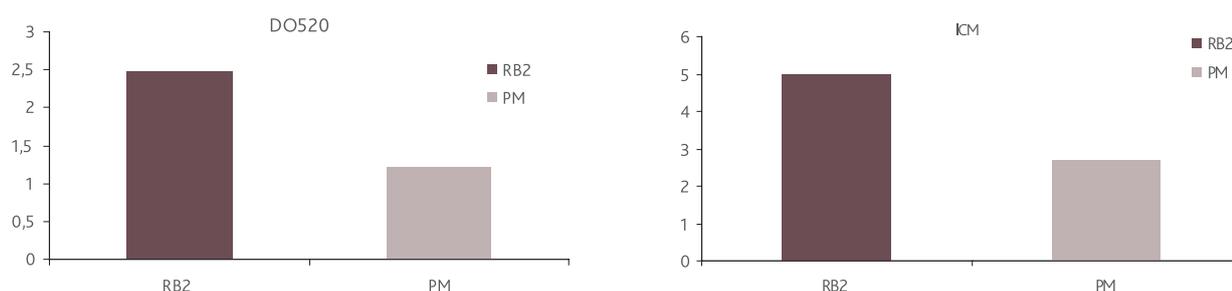
## RESULTADOS EXPERIMENTALES

- Ensayos Australia, 2006. Pinot Noir.

GAP 15,2% vol., 265 g/L azúcares, pH 3,55. Levadura testigo: levadura toma de espuma.

Adición de 20 g/hL de levadura durante el encubado, controles de implantación positivos para las dos cepas.

Fermentaciones acabadas, acidez volátil 0,25 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> como valor medio.



Comentarios de cata de los vinos acabados (panel de cata interno y externo de la bodega):

El vino fermentado por **ZYMAFLORE® RB2** tiene un color más profundo y más intenso que el testigo. El vino de la **ZYMAFLORE® RB2** tiene unas notas típicas de cereza, de kirsch y es más elegante que el testigo (notas de frambuesa). En boca, el vino de la **ZYMAFLORE® RB2** es más equilibrado, tiene más volumen y frescura, con una buena intensidad tánica. El testigo es astringente y seco, con una marcada acidez.

## CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Levaduras deshidratadas y envasadas al vacío

Aspecto: granular

## ANÁLISIS QUÍMICOS

Humedad (%) ..... < 8 %  
Células vivas 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 salvajes / LSAS UFC/g ..... < 10<sup>5</sup>  
Coliformes UFC/g ..... < 10<sup>2</sup>  
*E. coli* UFC/g ..... ausencia

Estafilococcus UFC/g ..... ausencia  
Salmonellas /25g ..... ausencia  
Mohos UFC/g..... < 10<sup>3</sup>  
Plomo ..... < 2 ppm  
Arsénico ..... < 3 ppm  
Mercurio ..... < 1 ppm  
Cadmio ..... < 1 ppm

## PROTOCOLO DE USO

### CONDICIONES ENOLÓGICAS

- Siembra con levaduras lo antes posible después del encubado.
- Un factor de 100 en la relación levaduras seleccionadas/levaduras indígenas aseguran un 98% de implantación contra un 60-90% si el factor es de 10.
- 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.

### CONSERVACIÓN

- Conservar en lugar fresco, alejado del suelo en su envase de origen, en un lugar seco al albergue de olores extraños.
- 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 la flora indígena, y luego completar con 15 a 25 g/hL al final de la maceración, antes de aumentar la temperatura.

### ENVASES

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

