



ZYMAFLORE® ROSÉ

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* seleccionada por su buena capacidad de implantación y sus aptitudes fermentativas. Especialmente recomendada para la elaboración de vinos rosados, ZYMAFLORE® ROSE, posee una fase de latencia corta, una buena fermentabilidad a baja temperatura y una fuerte concentración de ésteres fermentativos.

CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS

- Tolerancia al alcohol: hasta un 15% vol.
- Necesidades medias de nitrógeno.
- Temperatura óptima de fermentación: 13 - 18°C.
- Tolerancia a baja turbidez (<50 NTU).

CARACTERÍSTICAS AROMÁTICA

- Perfil de ésteres fermentativos muy pronunciados. Ideal para la producción de vinos rosados tecnológicos o provenientes de cepas de débil potencial aromático.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Levaduras deshidratadas y envasadas al vacío.

Aspecto granulado

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

| | |
|---|---|
| Humedad (%)..... < 8 | <i>E. Coli</i> (/g)..... ausencia |
| Células revificables 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

- 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 lo 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® BLANC** 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.

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.

