

ZYMAFLORE® ST

Levadura para vinos blancos licorosos o vinos blancos secos de guarda.

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 particularmente **sensible al SO₂** y que produce **pocas moléculas que lo combinen**. Está perfectamente indicada para la elaboración de vinos **licorosos** (a partir de uvas pasificadas o de podredumbre noble), o de vinos blancos secos **de guarda** (Chardonnay, Sémillon, Viognier).

Esta cepa proviene de una selección de terroir del viñedo de Sauternes.

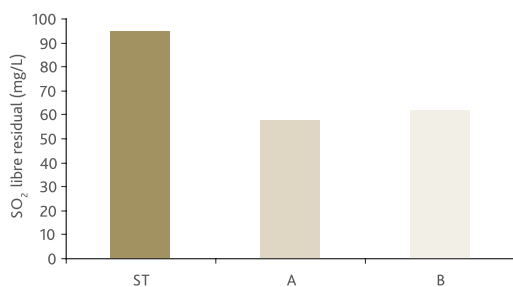
CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS:

- Tolerancia al alcohol: hasta 15% vol.
- Intervalo de temperaturas recomendado: 14 - 20°C.
- Elevadas necesidades de nitrógeno.
- Buen poder de implantación en mostos ricos en azúcares.
- Baja producción de acidez volátil y de H₂S.

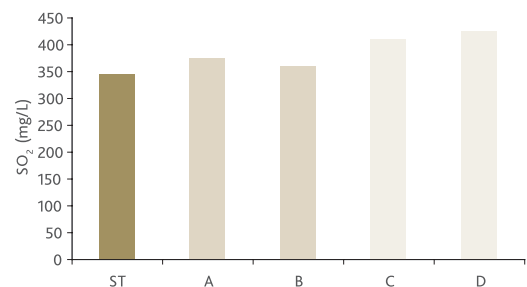
CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS:

- Baja formación de compuestos que combinan con el SO₂ (etanal, ácido pirúvico ...).
- Cepa sensible al SO₂ para la fermentación.
- Baja producción de aromas fermentativos (respeto de la tipicidad).

RESULTADOS EXPERIMENTALES

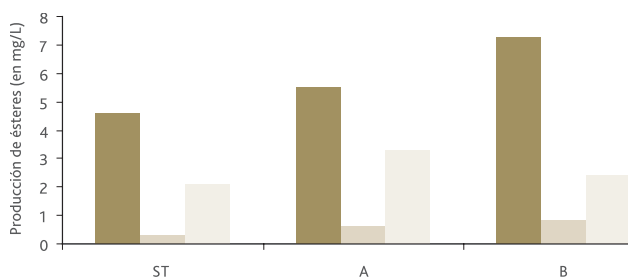


Test de combinación en vinos licorosos (dosis de SO₂ adicionada: 270 mg/L).



Medida del poder combinante (PC50*) en un vino blanco licoroso por diferentes cepas de levadura.

*PC50: cantidad de SO₂ que es necesario añadir a un vino para obtener 50 mg/L de SO₂ libre.



■ Acetato de isoamilo
■ Acetato de feniletilo
■ Esteres etílicos de ácidos grasos

Producción de ésteres (en mg/L).



LAFFORT

L'œnologie par nature

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Levaduras deshidratadas y envasadas al vacío

Aspecto: granulado

ANÁLISIS QUÍMICOS

Humedad (%)	< 8 %	Estafilococcus UFC/g	ausencia
Células vivas LSAS UFC/g	$\geq 2.10^{10}$	Salmonelas UFC/25g	ausencia
Bacterias lácticas UFC/g	$< 10^5$	Mohos UFC/g	$< 10^3$
Bacterias acéticas UFC/g	$< 10^4$	Plomo	< 2 ppm
Levaduras salvajes / LSAS UFC/g	$< 10^5$	Arsénico	< 3 ppm
Coliformes UFC/g	$< 10^2$	Mercurio	< 1 ppm
<i>E. coli</i> UFC/g	ausencia	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.

DOSIS DE EMPLEO

- 20 - 30 g/hL.

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 condiciones difíciles de fermentación (baja temperatura, mosto muy clarificado, riqueza en azúcares) y/o para optimizar los resultados aromáticos de la levadura, utilizar **SUPERSTART® BLANC** 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.

ENVASES

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

