ZYMAFLORE® ST

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* 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 (UE) 2019/934.

ESPECIFICACIONES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Cepa particularmente **sensible al SO_2** 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.

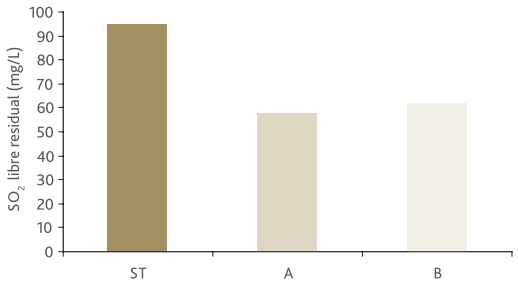
CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS:

- 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 H_2S.

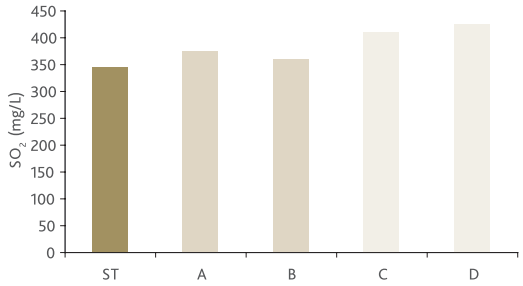
CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS:

- Baja formación de compuestos que combinan con el SO_2 (etanal, ácido pirúvico ...).
- Cepa sensible al SO_2 parar la fermentación.
- Baja producción de aromas fermentativos (respeto de la tipicidad).

RESULTADOS EXPERIMENTALES

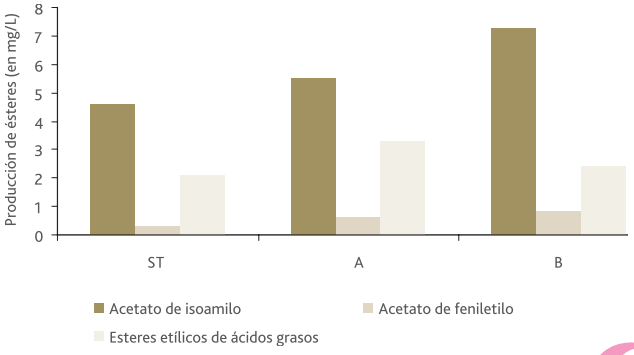


Test de combinación en vinos licorosos (dosis de SO_2 adicionada: 270 mg/L).



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

*PC50: cantidad de SO_2 que es necesario añadir a un vino para obtener 50 mg/L de SO_2 libre.



Producción de ésteres (en mg/L).

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)..... ≥ $1{,}5.10^{10}$

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.
- Particularidad: sensibilidad a las variaciones de temperatura en final de FA (densidad<1030). Preferencia por temperaturas próximas a 20ºC
- 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.

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. Caja 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.