



ZYMAFLORE® SPARK

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* para vinos efervescentes y condiciones difíciles.

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 específicamente seleccionada por su destacable finura aromática y su resistencia fermentativa a las condiciones más difíciles. Adecuada para la fermentación de vinos blancos y tintos en condiciones extremas, la toma de espuma y las refermentaciones de mosto/vinos en situación de parada de fermentación.

CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS:

- Tolerancia al alcohol: hasta 17% vol.
- Tolerancia a la temperatura: 10 - 32°C.
- Bajas necesidades en nitrógeno fácilmente asimilable.
- Baja producción de acidez volátil y de H₂S.
- Fase de latencia muy corta.

CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS Y ORGANOLÉPTICAS:

- Finura aromática.
- Adecuada para la elaboración de vinos tranquilos (blancos, tintos y rosados).
- Adecuada para la toma de espuma y refermentaciones.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Levaduras deshidratadas y envasadas bajo vacío.

Aspecto granulados

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad (%)..... < 8
 Células vivas LSAS (UFC/g) ≥ 2.10¹⁰
 Bacterias lácticas (UFC/g) < 10⁵
 Bacterias acéticas (UFC/g) < 10⁴
 Levaduras de un género diferente
 a *Saccharomyces* (UFC/g)..... < 10⁵
 Levaduras de una especie o cepa diferente (%) < 5
 Coliformes (UFC/g)..... < 10²

E. Coli (/g)..... ausencia
Staphylococcus (/g) ausencia
Salmonella (/25 g) ausencia
 Mohos (UFC/g) < 10³
 Plomo (ppm) < 2
 Arsénico (ppm) < 3
 Mercurio (ppm)..... < 1
 Cadmio (ppm)..... < 1



LAFFORT

L'œnologie par nature

PROTOCOLO DE UTILIZACIÓN

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- Siembra con levaduras lo antes posible después del 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 la levadura, la rehidratación y la higiene de la bodega son primordiales para una buena implantación.

MODO DE EMPLEO

- Seguir exactamente el protocolo de rehidratación de la levadura descrito en el envase.
- Evitar diferencias de temperatura superiores a los 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® BLANC / SUPERSTART® ROUGE** 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

- Fermentación alcohólica: Vinos blancos: 20 - 30 g/hL.
Vinos tintos: 15 - 20 g/hL.
- En parada de fermentación: 30 – 50 g/hL.

En el caso de la maceración prefermentativa en frío, es aconsejable adicionar 5 g/hL de levadura durante el encubado, para dominar la flora indígena, y luego completar con 15 - 20 g/hL al final de la maceración, antes de aumentar la temperatura.

ENVASES

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

