

# ZYMAFLORE® VL1

Levadura para vinos de gran finura aromática especialmente para vino blanco de envejecimiento.

*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 fruto de una selección de terroir. Cepa pof(-), que permite la obtención de vinos con un perfil aromático de **gran finura** y de gran nitidez. Ideal para los **grandes Chardonnay**. Presenta también una excelente capacidad de revelación de **aromas varietales** de tipo **terpenos** (Muscat, Riesling, Gewürztraminer, etc.), gracias a una buena capacidad enzimática específica de estos precursores. Está perfectamente indicada para la elaboración de vinos blancos varietales y elegantes (Super Premium, Ultra Premium).

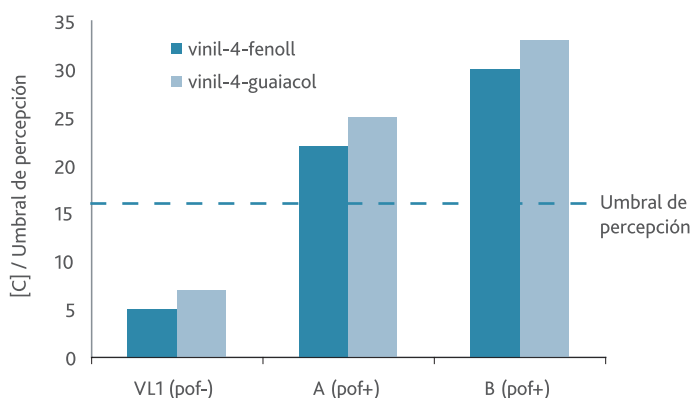
### CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS:

- Tolerancia al alcohol: hasta 14,5% vol.
- Intervalo de temperaturas de fermentación: 16-20°C.
- Elevadas necesidades de nitrógeno.
- Baja producción de acidez volátil y de H<sub>2</sub>S.
- Baja producción de espuma.

### CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS:

- Cepa de actividad POF(-): no posee la cinamato descarboxilasa, responsable de la formación de vinil-fenoles, «enmascaradores» de aromas o responsables de notas pesadas, de tipo 'farmacéutico, guache' (en particular en el caso de vendimias botritizadas).
- Fuerte capacidad para revelar los precursores de los aromas varietales de tipo terpenos (actividad β-glucosidasa).
- Muy buena aptitud para la crianza sobre lías.

## RESULTADOS EXPERIMENTALES



Producción de vinil-fenoles por diferentes levaduras.



# 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.
- Particularidad: sensible a las variaciones de temperatura al final de la FA (densidad < 1030). Mantener preferiblemente una temperatura próxima a los 20°C.

### DOSIS DE EMPLEO

- 20 - 30 g/hL.

### MODO DE EMPLEO

- Seguir perfectamente el protocolo de rehidratación de la levadura.
- 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 de fermentación difíciles (baja temperatura, mosto muy limpio, GAP elevado) 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.

