



# ZYMAFLORE® VL1

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

## ESPECIFICACIONES 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).

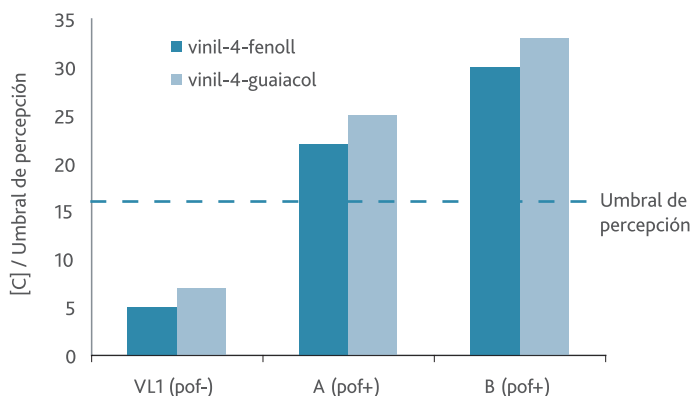
### CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS:

- 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 ..... granulados

## ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad (%)..... < 8  
Células vivas LSAS (UFC/g) .....  $\geq 2.10^{10}$   
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.
- 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.
- 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.

### 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.

