



# ZYMAFLORE® VL3

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* para la revelación de aromas varietales de tipo tioles volátiles (Sauvignon blanc).  
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 con una excelente capacidad para revelar los **aromas varietales** de tipo tioles (Sauvignon blanc, Albariño y Verdejo, por ejemplo). Está perfectamente indicada para la elaboración de vinos blancos varietales y **elegantes** (Super Premium, Ultra Premium).

Esta cepa proviene de los trabajos de investigación fundamental sobre la identificación de las moléculas responsables del aroma del Sauvignon.

### CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS:

- Tolerancia al alcohol: hasta 14,5% vol.
- Elevadas necesidades de nitrógeno.
- Amplio intervalo de temperaturas de fermentación: 15-21°C.
- Baja producción de acidez volátil.

### CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS:

- Muy buena capacidad para revelar los precursores de aromas varietales de tipo tioles: 4MSP (boj, retama), 3SH (pomelo, fruta de la pasión), A3SH (fruta de la pasión, boj).
- Buena aptitud para la crianza sobre lías.

## RESULTADOS EXPERIMENTALES

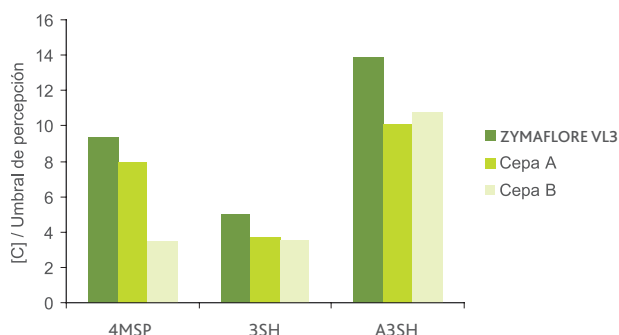
- Ensayo en el Centro Experimental, región de Burdeos.

Sauvignon blanc, 2005.

GAP: 13%vol, 40 NTU, Temperatura de fermentación 16°C, corrección del nitrógeno hasta 180 mg/L.

Adición de 20 g/hL de levadura, controles de implantación positivos.

Fermentación en 10 días, Acidez volátil 0,19 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> como valor medio.



Revelación de los aromas varietales (tioles) por diferentes cepas de levadura.



# 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.

### 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 limpios, 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.

