ZYMAFLORE® X16

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* para vinos blancos y rosados modernos y aromáticos con fuerte producción de aromas fermentativos.

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 del *breeding* que une una excelente producción de **ésteres fermentativos**; conservando, al mismo tiempo, un perfil aromático **fino y limpio** (carácter pof(-)) y una seguridad fermentativa incluso en condiciones difíciles: baja turbidez, baja temperatura. Perfectamente adecuada para la elaboración de vinos blancos y rosados modernos (Popular Premium, Premium), a partir de variedades aromáticamente «neutras» o con un rendimiento vitícola.

CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS:

- Cinética de fermentación particularmente rápida.
- Tolerancia al alcohol: hasta 16% vol.
- Tolerancia a bajas temperaturas de fermentación: a partir de 12°C*.
- Bajas necesidades de nitrógeno.
- Tolerancia a turbidez baja.
- Baja producción de acidez volátil y de H_2S.

CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS:

Perfil aromáticamente intenso y limpio:

- Cepa de actividad POF(-): no posee la cinamato descarboxilasa, responsable de la formación de los vinil-fenoles, «que enmascaran» los aromas responsables de notas pesadas, de tipo «farmacéutico o guache».
- Alta producción de aromas fermentativos (melocotón blanco, flores blancas, frutas amarillas).

* Es posible adicionar sin probelmas la levadura a 8-10°C, después del desfangado; Es indispensable la aclimatación de la levadura a la temperatura por adición sucesiva de mosto.

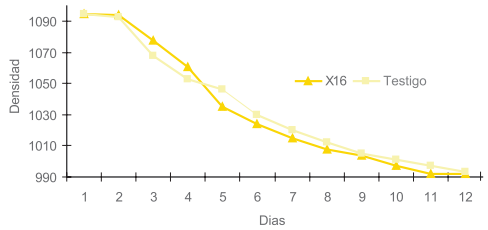
RESULTADOS EXPERIMENTALES

- Chardonnay, 2006, Borgoña

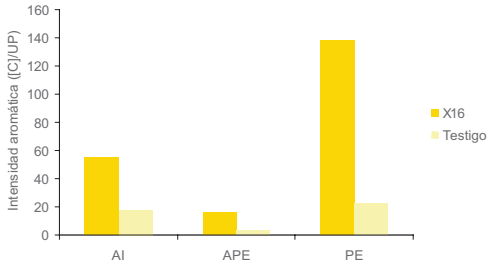
GAP: 13%vol, Temperatura de fermentación 16°C, corrección de nitrógeno hasta 180 mg/L.

Adición de 20 g/hL de levadura, control de implantación positivo para la X16, contaminada para el testigo.

Fermentación en 10 días, Acidez volátil 0,14 g/L H_2SO_4.



Cinéticas de fermentación



Aromas fermentativos analizados (mg/L) (aroma afrutado, floral).

AI: acetato de isoamilo - APE: acetato de feniletilo

PE: fenil-2-etanol

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)..... ≥ 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.
- 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, TAP 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.

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..