

ZYMAFLORE® X16

Levadura 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 (CE) n°606/2009.

ESPECIFICIDADES 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 H₂S.

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 problemas la levadura a 8-10°C, después del desfangado; Es indispensable la aclimatación de la levadura a la temperatura por adición sucesiva de mosto.

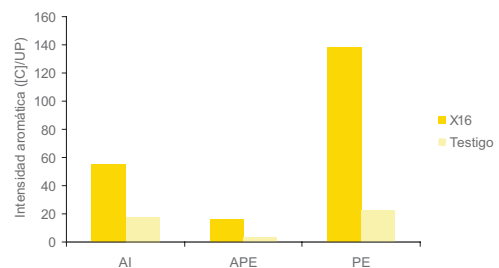
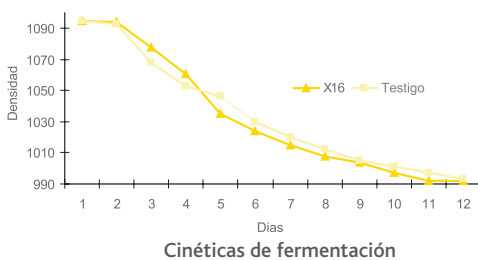
RESULTADOS EXPERIMENTALES

- 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 H₂SO₄.



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: 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 UTILIZACIÓN

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.

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.

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.

DOSIS DE EMPLEO

- 20 - 30 g/hL.

ENVASES

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

