ZYMAFLORE® X5

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* para la producción de vinos blancos y rosados tecnológicos de fuerte intensidad aromática.

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 revelación de **aromas varietales** de tipo tioles (en particular 4MSP) y una buena producción de **aromas fermentativos**. Especialmente indicada para la elaboración de vinos blancos y rosados modernos (Popular Premium, Premium), frescos y **complejos**; seguridad fermentativa incluso en condiciones difíciles: baja turbidez, baja temperatura.

CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS:

- Tolerancia al alcohol: hasta 16% vol.
- Necesidades de nitrógeno, media a elevada.
- Tolerancia a las bajas temperaturas: a partir de 13°C*.
- Tolerancia a turbidez baja (< 50 NTU).
- Baja producción de acidez volátil y de H_2S.

CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS:

Perfil aromáticamente complejo e intenso:

- Muy fuerte revelación de aromas varietales de tipo tioles (4MSP, 3SH, A3SH: boj, pomelo, frutas exóticas).
- Buena producción de aromas fermentativos (AI, APE, PE: frutal, floral).

* es posible adicionar sin problema 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

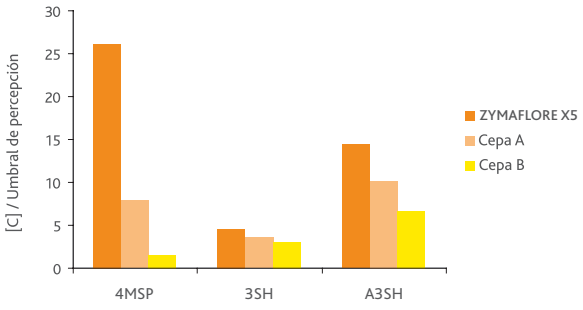
- Ensayo en el Centro Experimental, región de Burdeos.

Sauvignon blanc, 2005.

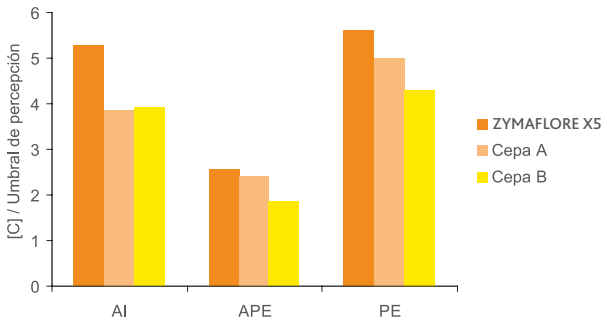
GAP: 13%vol, 40 NTU, Temperatura de fermentación 16°C, corrección de nitrógeno hasta 180 mg/L.

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

Fermentación en 10 días, Acidez volátil 0,19 g/L H_2SO_4 como valor promedio.



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



Producción de aromas fermentativos por parte de levaduras diferentes

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 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.

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.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél.: +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com