

ZYMAFLORE® X5

Levadura 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 (CE) n°606/2009.

ESPECIFICIDADES 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 H₂S.

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

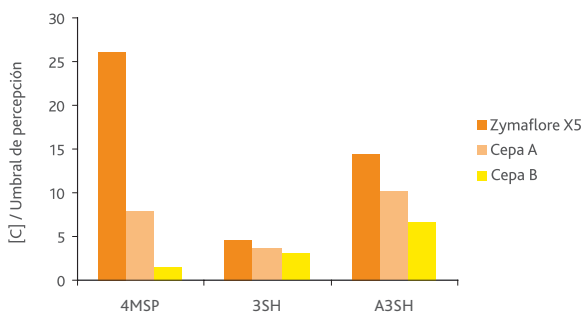
- Ensayo en el Centro Experimental, región de Burdeos.

Sauvignon blanc, 2005.

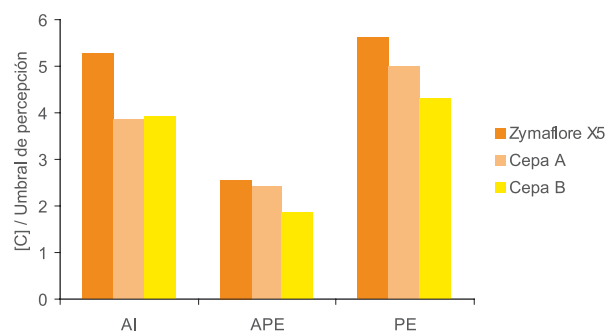
GAP: 13%vol, 40 NTU, Temperatura de fermentación 16°C, corrección de nitrógeno hasta 180 mg/L.

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

Fermentación en 10 días, Acidez volátil 0,19 g/L H₂SO₄ 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: granulado

ANÁLISIS QUÍMICOS

Humedad (%) < 8 %
Células vivas LSAS UFC/g $\geq 2.10^{10}$
Bacterias lácticas UFC/g < 10^5
Bacterias acéticas UFC/g < 10^4
Levaduras salvajes / LSAS UFC/g < 10^5
Coliformes UFC/g < 10^2
E. coli UFC/g ausencia

Estafilococcus UFC/g ausencia
Salmonela UFC/25g ausencia
Mohos UFC/g < 10^3
Plomo < 2 ppm
Arsénico < 3 ppm
Mercurio < 1 ppm
Cadmio < 1 ppm

PROTOCOLO DE USO

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.

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.

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.

ENVASES

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

