ZYMAFLORE® XORIGIN

Levadura *Saccharomyces cerevisiae* para la elaboración de vino blancos equilibrados respetando la tipicidad de las cepas y de los "terroirs".

Levadura Seca Activa Seleccionada (LSAS) no OGM, para uso enológico. Apta 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

Levadura procedente de una selección masal y de la técnica del breeding, **ZYMAFLORE® XORIGIN** permite revelar notas de frutos de pulpa blanca para vinos elegantes con una gran nitidez aromática respetando a tipicidad de las cepas. Los vinos elaborados con **ZYMAFLORE® XORIGIN** se caracterizan por un volumen en boca y una mayor persistencia, lo que confiere un equilibrio global.

Especialmente recomendada para las cepas blancas septentrionales.

CARACTERÍSTICAS FERMENTATIVAS:

- Baja producción de SO_2 y compuestos. que combinan el SO_2.
- Baja de producción de acidez volátil.
- Tolerancia al alcohol: hasta 15,5% vol.
- Temperaturas de fermentación (óptimo): 14 – 22 °C.
- Necesidades de nitrógeno bajas.
- Fase de latencia corta.
- Muy buena capacidad fermentativa.

CARACTERÍSTICAS AROMÁTICAS:

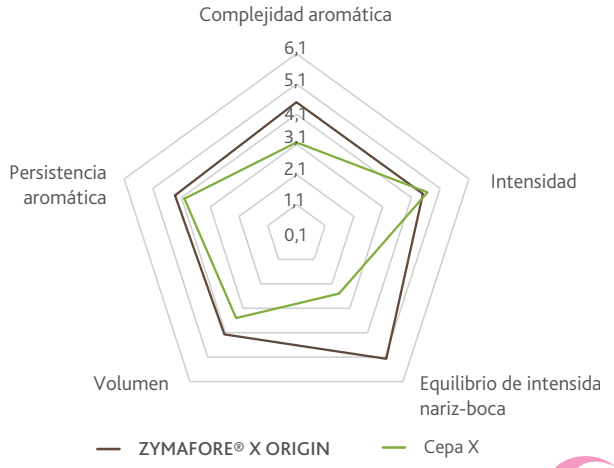
Perfil aromático complejo y delicado.

- Cepa POF(-): no posee actividad cinamato descarboxilasa, responsable de la formación de vinil-fenoles, "enmascaradores" de aromas o responsables de notas pesadas tipo "farmacéutico, guache".
- En función de las uvas y precursores presentes en la materia prima, capacidad de revelar aromas varietales y ésteres.

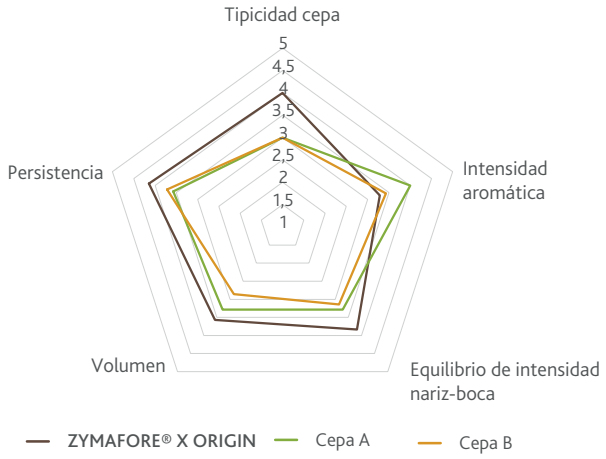
PERFIL SENSORIAL

Degustación realizada por un panel entrenado en las condiciones reproducibles de análisis sensorial.

ZYMAFLORE® XORIGIN permite elaborar vinos aromáticos respetando la tipicidad de la uva con un perfil completo. Volumen y longitud en boca se complementan para generar vinos equilibrados y elegantes.



Riesling - Eslovenia



Müller Thurgau - Alemania

LAFFORT

l'œnologie par nature

CARACTERÍSTICAS FISÍCAS

Levaduras deshidratadas y envasadas al vacío.

Aspecto ..... granulado

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 de
Saccharomyces (UFC/g) ..... < 10^5
Levadura de una especie o de una 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

- Aplicar la levadura lo antes posible después del encubado.
- Respetar las dosis prescritas para asegurar una buena implantación de la levadura, incluso en caso de una gran población de levaduras autóctonas.
- La temperatura, la cepa de levadura, la rehidratación y la higiene de la bodega son también esenciales para una buena implantación.

DOSIS DE EMPLEO

- 20 - 30 g/hL.

MODO DE EMPLEO

- Seguir bien el protocolo de rehidratación de la levadura.
- Evitar las diferencias de temperatura entre el mosto y la levadura en el momento de la inoculación. El tiempo total de preparación de la levadura no excederá de 45 minutos.
- En el caso de condiciones especialmente difíciles de fermentación (temperatura muy baja, mosto muy clarificado, TAP muy elevado) y/o para optimizar el rendimiento aromático de la levadura, utilizar **SUPERSTART® BLANC** en el agua de rehidratación.

RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen no abierto a temperatura moderada en locales secos nos susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 4 años.

ENVASES

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

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

JB - JS - 26.04.21 - 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.