ZYMAFLORE® XPURE

Levaduras *Saccharomyces cerevisiae* para vinos tintos de gran pureza aromática caracterizada por aportar aromas de frutas negras, frescura aromática y una gran suavidad en boca.

Levaduras secas activas seleccionadas (LSAS) no OGM. 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

Levadura proveniente de sucesivos cruzamientos dirigidos que conjugan excelentes capacidades fermentativas y una producción muy débil de compuestos azufrados negativos (particularmente H_2S y SO_2) y de compuestos que combinan el SO_2. **ZYMAFLORE® XPURE** está particularmente adaptada para la elaboración de vinos tintos de una gran pureza aromática, exprimiendo plenamente el potencial aromático de la uva. **ZYMAFLORE® XPURE** también contribuye a disminuir la percepción del carácter vegetal y favorece la frescura aromática y la expresión de notas de frutas negras. Los vinos elaborados con esta levadura presentan una gran suavidad en boca.

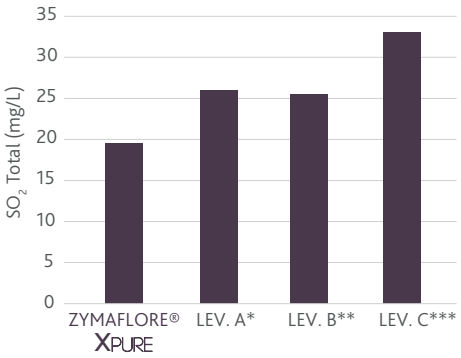
CARACTERISTICAS FERMENTATIVAS

- Tolerancia al alcohol: hasta 16% vol.
- Alta tolerancia a las temperaturas: 20 - 30°C.
- Medias necesidades de nitrógeno.
- Producción moderada de acidez volátil.
- Cinética fermentativa regular.
- Buena compatibilidad maloláctica.

CARACTERISTICAS AROMATICAS Y ORGANOLEPTICAS

- Producción muy débil de compuestos azufrados negativos y de compuestos que combinan el SO_2.
- Percepción del carácter vegetal disminuido.
- Frescura aromática y expresión de aromas de frutas negras.
- Gran suavidad en boca.

RESULTADOS EXPERIMENTALES

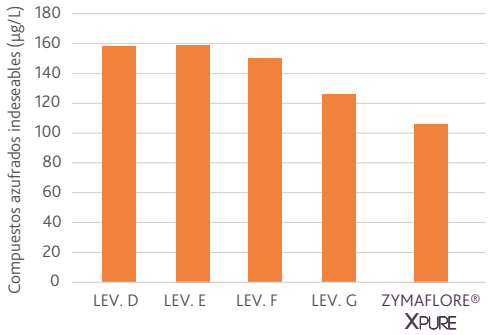


Contenido en SO_2 total al final de la fermentación Merlot 2014 (TAV 15,5 % vol, pH 3,50).

* Levadura A: levadura popular de cepas tintas.

** Levadura B: levadura comercial débilmente productora de SO_2 y H_2S.

*** Levadura C: levadura del mercado promovida por su producción débil de H_2S.



Contenido en compuestos azufrados indeseables al final de la fermentación. Merlot 2014 (TAV 13,5 % vol., pH 3,49, AT 4,09 g/L H_2SO_4, IPT 54).

En este ensayo, paralelamente al análisis de compuestos azufrados, los TL35* han sido medidos, y el **ZYMAFLORE® XPURE** muestra un TL35 significativamente más bajo (58 mg/L, así como la levadura D (55 mg/L), en comparación con las levaduras E, F y G (65-67 mg/L). El **ZYMAFLORE® XPURE** produce muy pocos compuestos que combinan el SO_2.

**TL35: dosis de SO_2 total necesario para alcanzar 35 mg/L de SO_2 libre. Cuanto más elevado es el valor, el vino contiene más compuestos que combinan el SO_2.*

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)..... < 11

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

- 15 - 30 g/hL.

En el caso de maceración pre-fermentativa en frío, es aconsejable adicionar 5 g/hL de levadura durante el encubado, para dominar la flora indígena, y luego completar con 15- 25 g/hL al final de la maceración, antes de aumentar la temperatura.

MODO DE EMPLEO

- Seguir exactamente el protocolo de rehidratación de la levadura.
- Evitar diferencias de temperatura superiores a los 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 vendimias con un grado alcohólico probable elevado, y para minimizar la formación de acidez volátil, utilizar el preparador **SUPERSTART®ROUGE** 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.

Bolsa envasada al vacío 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

AH - AP - 04/05/23 - 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.