



# ZYMAFLORE® 011 BIO

Lievito *Saccharomyces Cerevisiae* secco attivo con certificazione biologica, coltivato e preparato con metodi di produzione conformi ai disposti dei Regolamenti CE 834/2007 e 889/2008; conforme alle regolamentazioni U.S.A. (NOP) relative alle produzioni biologiche.

*Lievoli secchi attivi selezionati (LSAS) non OGM - Per uso enologico. Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato. Conforme al Reg. (UE) 2019/934.*

## SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Questo ceppo di *Saccharomyces cerevisiae*, (bayanus nella vecchia nomenclatura) è stato selezionato per la sua eccellente cinetica fermentativa e per i suoi caratteri di resistenza all'alcol, per il suo rispetto dei caratteri del vitigno e la sua bassa produzione di acidi grassi a corta e media catena e SO<sub>2</sub>, noti inibitori dell'attività dei batteri malolattici.

I caratteri di resistenza all'alcol rendono ZYMAFLORE® 011 BIO particolarmente idoneo all'utilizzo nei riavvii di fermentazione, o negli inoculi di soccorso nelle situazioni di difficoltà fermentative, per garantire chiusure decise e nette.

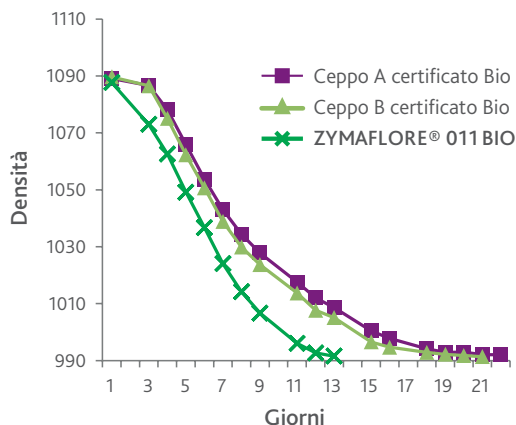
### CARATTERI FERMENTATIVI

- Tolleranza all'alcol: fino a 16% vol.
- Ampio range di temperatura: 14 - 26°C.
- Basso fabbisogno in Azoto.
- Buona compatibilità con i batteri malolattici.

### ESPRESSIONE ORGANOLETTICA CARATTERISTICA

- Rispetto del «terroir» (pulizia e minima produzione di aromi fermentativi).

## RISULTATI SPERIMENTALI



*Cabernet Franc, Entre deux Mers 2012. AP 13,2% vol., AT 3,7 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>, pH 3,2. Azoto assimilabile iniziale nel mosto 160 mg/L. Correzione nutrizionale con 40 g/hL di NUTRISTART® ORG ad 1/3 della FA. Controllo di impiantazione dei lieviti positivo.*

	ZYMAFLORE® 011 BIO	Ceppo A certificato bio	Ceppo B certificato bio
TAV (% Vol.)	13,2	13,2	13,2
Zuccheri residui (g/L)	1	1,6	1,6
AV (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	0,13	0,43	0,32
AV (g/L acido acetico)	0,16	0,52	0,39

**LAFFORT***l'œnologie par nature*

## CARATTERISTICHE FISICHE

Lievito secco attivo disidratato confezionato sotto vuoto (LSAS)

Aspetto ..... granulare

## ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%) ..... < 8  
Cellule vive LSAS (UFC/g) .....  $\geq 10^{10}$   
Batteri lattici (UFC/g) ..... <  $10^5$   
Batteri acetici (UFC/g) ..... <  $10^4$   
Lieviti di genere differente  
da *Saccharomyces* (UFC/g) ..... <  $10^5$   
Lieviti di specie o ceppo differente (%) ..... < 5  
Coliformi (UFC/g) ..... <  $10^2$

Muffe (UFC/g) ..... <  $10^3$   
*E. Coli* (I/g) ..... abs.  
*Salmonella* (I/25 g) ..... abs.  
*Staphylococcus* (I/g) ..... abs.  
Piombo (ppm) ..... < 2  
Arsenico (ppm) ..... < 3  
Mercurio (ppm) ..... < 1  
Cadmio (ppm) ..... < 1

## PROTOCOLLO DI UTILIZZO

### CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Inoculare il prima possibile sul mosto chiarificato.
- Utilizzare alle dosi suggerite, in modo da assicurare l'ottimale impiantazione del ceppo anche in condizioni di elevata pressione da parte dei microrganismi indigeni.
- La temperatura, i caratteri del ceppo di lievito, le corrette modalità di reidratazione e l'igiene della cantina sono ugualmente importanti per una buona impiantazione.

### DOSI D'IMPIEGO

20 - 30 g/hL.

30 - 50 g/hL in particolare nel caso di un inoculo di soccorso a fine FA o nel caso di riavvio di fermentazione. (Consultare, nel caso, il protocollo di riavvio della fermentazione alcolica redatto a cura dello staff tecnico LAFFORT®).

Nelle macerazioni pre-fermentative a freddo si consiglia di inoculare immediatamente almeno a 5 g/hL in modo da conseguire la dominanza sulla flora indigena, e di completare con 15 - 20 g/hL alla fine della MPF, prima del rialzo della temperatura.

### APPLICAZIONE

- Seguire scrupolosamente le indicazioni del protocollo di reidratazione riportato sulla confezione.
- Evitare sbalzi di temperatura maggiori di 10°C tra massa e lieviti al momento dell'inoculo. Il tempo totale di reidratazione e preparazione del LSA non deve superare i 45 minuti.
- In situazioni di elevato grado potenziale e per minimizzare lo sviluppo di acidità volatile e di composti solforati indesiderabili ( $H_2S$ , ...), utilizzare SUPERSTART® ROUGE / SUPERSTART® BLANC nell'acqua di reidratazione.

### INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare in ambiente fresco (2-10°C), nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti e privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 18 mesi.

### CONFEZIONAMENTO

Sacchetto singolo sotto vuoto da 500 g, raggruppamento in scatola di cartone da 10 kg.

