ZYMAFLORE® 011 BIO

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* certificato biologico, preparato secondo i metodi con metodi di produzione biologica conformemente ai disposti del Regolamento UE 848/2018; conforme alla regolamentazione U.S.A. (NOP) relativa alla produzione biologica.

Lieviti 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 PROPRIETA' 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_2, 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.

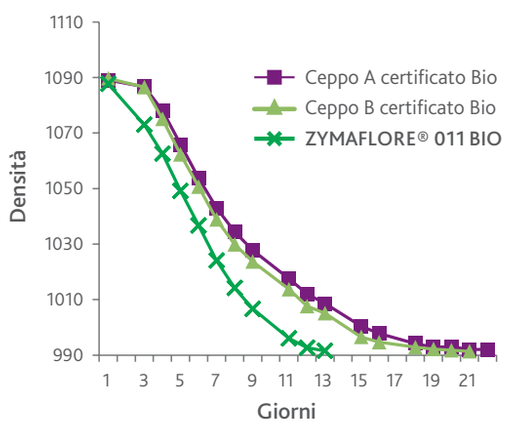
CARATTERI FERMENTATIVI

- 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_2SO_4, 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 reisidui (g/L)	1	1,6	1,6
AV (g/L H_2SO_4)	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 riattivabili LSAS (UFC/g)	≥ 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 (/g)	abs.
Salmonella (/25 g)	abs.
Staphylococcus (/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.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

CG - NB - 10.03.2022 - Le informazioni qui riportate sono conformi allo stato attuale delle nostre conoscenze; vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del nostro controllo, ed esse non esimono l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza vigenti.