

ZYMAFLORE® Alpha^{TD N. SACCH.}

...Il potenziale della *biodiversità*

Lievito non-*Saccharomyces* specifico per la produzione di vini a spiccata complessità aromatica caratterizzati da grande lunghezza e volume al palato.

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 PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Ceppo appartenente alla specie *Torulasporea delbrueckii*, isolato da eco-selezione. Questo ceppo non-*Saccharomyces* conferisce per una spiccata pulizia e complessità del profilo aromatico, apportando ai vini volume e pienezza al palato. Idoneo all'elaborazione di vini espressivi e rotondi. Capacità di produzione di alcol osservata: 10% vol.

Minima produzione di acidità volatile in situazioni di elevata pressione osmotica (idoneo all'utilizzo negli avvisi di fermentazione nella produzione di vini liquorosi). Associare **ZYMAFLORE Alpha^{TD N. SACCH.}** ad un ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* per riprodurre la naturale successione ecologica delle fermentazioni spontanee, e per assicurare il completo decorso della fermentazione alcolica.

CARATTERI FERMENTATIVI

- Tolleranza all'alcol: fino a 10% vol.
- Tolleranza all'alcol osservata: fino a 10%.
- Adattabile ad un ampio ventaglio di temperature di fermentazione: 12 - 26°C.
- Ridotta produzione di acidità volatile, acetaldeide, acetoino, diacetile, fenoli volatili ed H₂S.

PROFILO AROMATICO

- Ceppo pof(-): non provvisto di cinnammato decarbossilasi, enzima responsabile della produzione di vinil-fenoli mascheratori d'aroma, o di note pesanti tipo 'farmaceutico, chimico'.
- Buoni caratteri di rivelazione degli aromi varietali tiolici (3SH, A3SH: pompelmo, frutti esotici) in associazione con un *Saccharomyces cerevisiae*.

Nota: Sviluppa elevati caratteri di rotondità e lunghezza al palato.

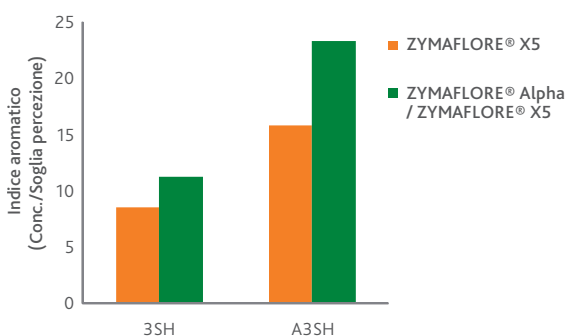
RISULTATI SPERIMENTALI

Colombard, 2009.

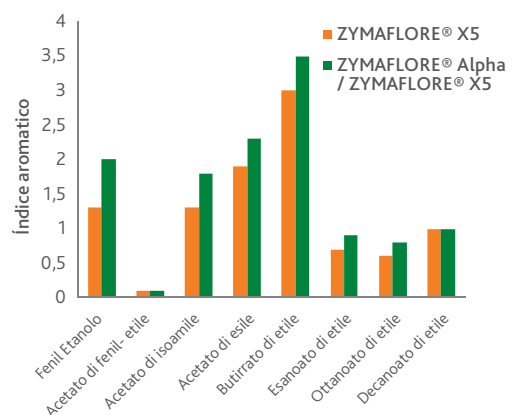
Alc.Pot.: 12,5% vol, 100 NTU, Temperatura di fermentazione 16 - 20°C.

Inoculo sequenziale: 30 g/hL ZYMAFLORE® ALPHA / ZYMAFLORE® X5 inoculato 24h più tardi in ragione di 20 g/hL.

Durata media della fermentazione: 15 giorni / Acidità volatile media: 0,21 g/L.



Rivelazione degli aromi varietali (tioli).



Produzione di aromi fermentativi.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Lieviti secchi attivi disidratati confezionati sotto vuoto (LSAS).

Aspetto granulare

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%) < 8	<i>E. Coli</i> (/g) abs.
Cellule vive LSAS (UFC/g) $\geq 10^{10}$	<i>Salmonella</i> (/25 g) abs.
Batteri lattici (UFC/g) < 10^5	<i>Staphylococcus</i> (/g) abs.
Batteri acetici (UFC/g) < 10^4	Piombo (ppm) < 2
Lieviti di genere, specie o ceppo differente (%) < 5	Arsenico (ppm) < 3
Coliformi (UFC/g) < 10^2	Mercurio (ppm) < 1
Muffe (UFC/g) < 10^3	Cadmio (ppm) < 1

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

INOCULO SEQUENZIALE:

Importante: reidratare ZYMAFLORE® Alpha^{TD n. Sacch} in acqua a 25 – 30°C.

• Vini secchi:

Inoculare in ragione di 30 g/hL con ZYMAFLORE® Alpha^{TD N. SACCH}, indi, dopo 24 - 72 h, inoculare con 20 g/hL di *Saccharomyces cerevisiae* (ZYMAFLORE® XPURE, ZYMAFLORE® FX10, ZYMAFLORE® RX60, ZYMAFLORE® X16, ZYMAFLORE® X5...).

• Vini liquorosi:

Inoculare in ragione di 40 g/hL con ZYMAFLORE® Alpha^{TD N. SACCH}, e poi, nelle 5 - 10 ore successive, inoculare con 20 g/hL di *Saccharomyces cerevisiae* (ZYMAFLORE® ST...).

PER LA PROTEZIONE MICROBIOLOGICA:

Inoculare a 5 - 10 g/hL con ZYMAFLORE® Alpha^{TD n. Sacch} direttamente sulle uve o sul mosto (da uve sane), inoculare poi come d'abitudine con 20 g/hL di LSA *Saccharomyces cerevisiae* per assicurare la regolare e completa fermentazione alcolica.

APPLICAZIONE

- Seguire attentamente il protocollo di reidratazione specifico per il ceppo.
- Evitare, all'inoculo, sbalzi di temperatura superiori a 10°C tra mosto e piede d'avvio. Il tempo totale di preparazione del piede d'avvio non deve superare i 45 minuti.

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): 30 mesi.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto sotto vuoto da 500 g.
Cartone da 10 kg.

