



# ZYMAFLORE® BO213



Lievito Secco Attivo Selezionato (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

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* particolarmente raccomandato per i riavvii di fermentazione. Ceppo a carattere fruttosifilo, dotato di eccellente resistenza all'alcol ed alle basse temperature. ZYMAFLORE® BO213 garantisce il rispetto della tipicità varietale (neutralità aromatica).

### CARATTERISTICHE FERMENTATIVE

- Carattere fruttosifilo.
- Elevatissima alcoltolleranza ( > 18 % vol).
- Adattabile ad un ampio intervallo di temperature di fermentazione: 10 - 32°C.
- Ridotto fabbisogno in azoto.

### CARATTERISTICHE AROMATICHE

- Garantisce il rispetto della tipicità varietale (neutralità aromatica).

## CARATTERISTICHE FISICHE

Lievito secco attivo disidratato e confezionato sotto vuoto.

Aspetto ..... granulare

## ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

|                                                                       |                      |                                  |                   |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------|-------------------|
| Umidità (%) .....                                                     | < 8                  | Muffe (UFC/g) .....              | < 10 <sup>3</sup> |
| Cellule riattivabili LSAS (UFC/g) .....                               | > 1.10 <sup>10</sup> | <i>E. coli</i> (/g) .....        | abs.              |
| Batteri lattici (UFC/g) .....                                         | < 10 <sup>5</sup>    | <i>Salmonella</i> (/25 g) .....  | abs.              |
| Batteri acetici (UFC/g) .....                                         | < 10 <sup>4</sup>    | <i>Staphylococcus</i> (/g) ..... | abs.              |
| Lieviti di genere differente<br>da <i>Saccharomyces</i> (UFC/g) ..... | < 10 <sup>5</sup>    | Piombo (ppm) .....               | < 2               |
| Lieviti di specie o ceppo differente (%) .....                        | < 5                  | Arsenico (ppm) .....             | < 3               |
| Coliformi (UFC/g) .....                                               | < 10 <sup>2</sup>    | Mercurio (ppm) .....             | < 1               |
|                                                                       |                      | Cadmio (ppm) .....               | < 1               |



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## PROTOCOLLO DI UTILIZZO

### CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Inoculare il prima possibile dopo il riempimento della vasca.
- 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 parimenti importanti ai fini di una buona impiantazione.

### APPLICAZIONE

#### Inoculo diretto:

- Per agevolare l'applicazione porre in sospensione il lievito in acqua a temperatura ambiente.
- Dopo l'inoculo omogeneizzare il pigiato od il mosto.

#### Inoculo previa reidratazione:

- Seguire scrupolosamente il protocollo di reidratazione del lievito, come dettagliato sulla confezione.
- Evitare differenze di temperatura superiori a 10°C tra mosto e lieviti al momento dell'inoculo. Il tempo totale di preparazione del lievito, dalla reidratazione al momento dell'inoculo, non deve superare i 45 minuti.
- In caso di condizioni di fermentazione particolarmente difficili (temperature molto basse, mosto molto chiarificato, TAVP molto alto), utilizzare **SUPERSTART®** o **SUPERSTART® BLANC** nell'acqua di reidratazione dei lieviti.

### INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare, preferibilmente a temperatura moderata, 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): 4 anni.

### DOSI D'IMPIEGO

- Inoculo diretto o previa reidratazione: 20 - 30 g/hL (in funzione delle caratteristiche del mosto e delle condizioni di vinificazione).
- In caso di arresto di fermentazione (adottare l'inoculo previa reidratazione): 30 - 50 g/hL (fare riferimento al protocollo di riavvio di fermentazione pubblicato sul sito Internet di Laffort).

### CONFEZIONAMENTO

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

