

# ZYMAFLORE® CX9

Lievito *Saccharomyces Cerevisiae* per vini bianchi (Chardonnay).

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

Lievito ottenuto da una selezione massale condotta su cellule isolate in grandi cru di Borgogna ed ottimizzato con la tecnica del breeding. ZYMAFLORE® CX9 permette di rivelare note agrumate, di mandorla, di pane tostato e di nocciola fresca. I vini ottenuti si distinguono per un elegante equilibrio tra sontuosità, nerbo e volume al palato.

Raccomandato per i grandi Chardonnay complessi, caratterizzati da grande corpo ed eleganza.

### CARATTERISTICHE FERMENTATIVE

- Tolleranza all'alcool: fino a 16% vol.
- Temperature di fermentazione (optimum): 14 - 22°C.
- Contenuto fabbisogno di azoto.
- Fase di latenza corta.
- Buona capacità fermentativa.

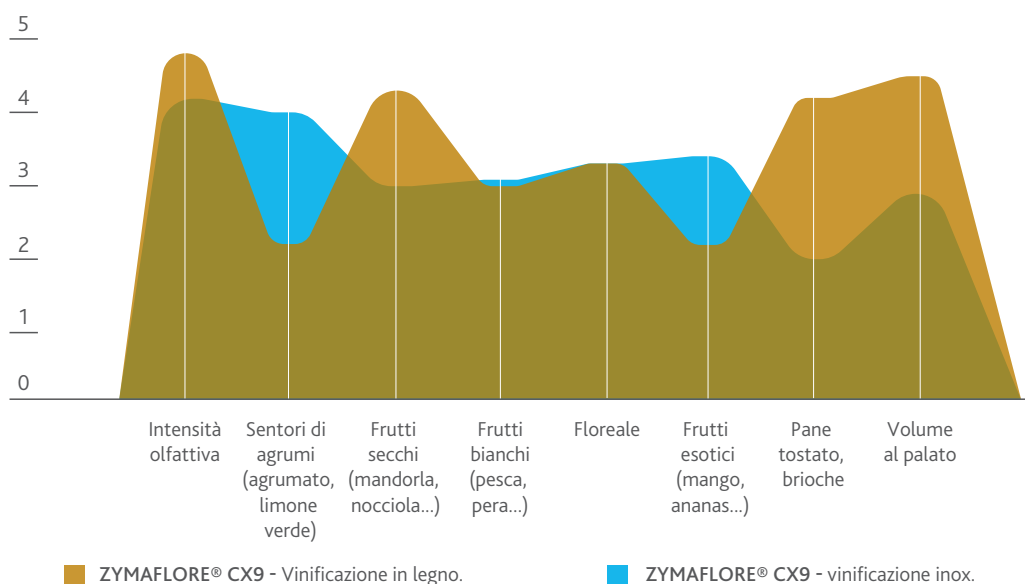
### CARATTERISTICHE AROMATICHE

Profilo aromatico complesso e delicato

- Ceppo POF(-): non dotato di attività cinnamato decarbossilasi, responsabile della produzione di vinilfenoli, in grado di « mascherare » aromi o responsabili di note pesanti di tipo «farmaceutico, cerotto».
- Ottima attitudine all'affinamento sulle fecce (in legno o in serbatoi inox).

## RISULTATI SPERIMENTALI

### PROFILI SENSORIALI DI VINI VINIFICATI CON ZYMAFLORE® CX9 IN DIFFERENTI CONDIZIONI E RECIPIENTI (LEGNO / INOX)



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## 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 vive LSAS (UFC/g) ..... ≥ 2.10 <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                |

## 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.

### APPLICAZIONE

- Seguire bene il protocollo di reidratazione del lievito.
- Evitare sbalzi di temperatura superiori a 10°C tra il mosto ed il piede di inoculo. Il tempo totale di preparazione dell'inoculo non deve superare i 45 minuti.
- In caso di condizioni di fermentazione particolarmente difficili (temperature molto basse, chiarifiche molto spinte, AP molto elevato), e/o per ottimizzare le prestazioni aromatiche del lievito, utilizzare **SUPERSTART® BLANC** nell'acqua di reidratazione.

### 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.

### CONFEZIONAMENTO

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

