



# ZYMAFLORE® CEREVISIAE

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* selezionato come starter rapido (breve fase di latenza ed alta velocità di fermentazione). A basso impatto sui caratteri organolettici dei vini (neutralità aromatica). Ottima resistenza alle condizioni sfavorevoli (elevati tenori in SO<sub>2</sub>, alti livelli di contaminazione microbiologica dell'uva).

### CARATTERISTICHE FERMENTATIVE:

- Tolleranza all'alcool: fino a 13,5% vol.
- Ridotto fabbisogno in azoto.
- Temperatura ottimale di fermentazione: 20 – 30 °C
- Cinetica di fermentazione: rapida

### CARATTERISTICHE AROMATICHE:

- Lievito selezionato per non modificare le caratteristiche organolettiche dei vini.

## 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) ..... ≥ 2.10 <sup>10</sup>	<i>E. coli</i> (I/g) ..... abs.
Batteri lattici (UFC/g) ..... < 10 <sup>5</sup>	<i>Salmonella</i> (I25 g) ..... abs.
Batteri acetici (UFC/g) ..... < 10 <sup>4</sup>	<i>Staphylococcus</i> (I/g) ..... abs.
Lieviti di genere differente 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 sul mosto chiarificato o sul pigiadiraspato.
- 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

- 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® BLANC** o **SUPERSTART® ROUGE** 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

- 20 - 30 g/hL (in funzione delle caratteristiche del mosto e delle condizioni di vinificazione).

### CONFEZIONAMENTO

---

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

