

ZYMAFLORE® DELTA

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* ideale nell'elaborazione di vini bianchi e rosati varietali complessi ed eleganti.

Lievito secco attivo selezionato (LSAS) non OGM - Per uso enologico. Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto.

Conforme al Regolamento CE n° 606/2009.

SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

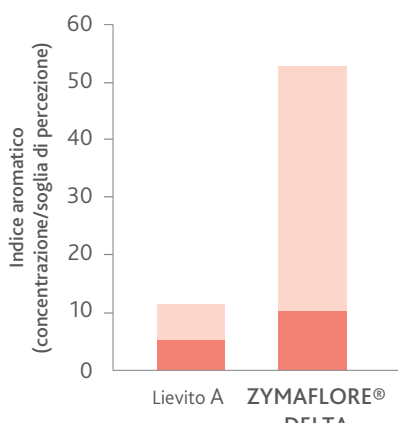
Ceppo specifico per la rivelazione degli aromi varietali ai quali sono collegate le note di **pompelmo, frutto della passione, mango, litchi**. Spiccata valenza di rivelazione del 3MH e del A3MH. Ideale nell'elaborazione di vini bianchi e rosati varietali complessi ed eleganti.

CARATTERISTICHE FERMENTATIVE:

- Tolleranza all'alcol osservata: fino a 15% vol.
- Torbidità consigliata ad avvio FA > 150 NTU.
- Ampio intervallo di temperatura ottimale in FA: 14 - 22°C.
- Alto fabbisogno di azoto.
- Breve periodo di latenza.

RISULTATI SPERIMENTALI

Sauvignon Blanc, Bordeaux 2011. Temperatura di fermentazione 16 – 22°C. Controlli di impiantazione dei ceppi positivi.



ANALISI A FINE FA	LIEVITO A	ZYMAFLORE® DELTA
Alcol (% vo.)	13,9	13,9
ZR (g/L)	0,8	0,9
AT (g/L H ₂ SO ₄)	6,0	6,0
AT (g/L Tartarico)	9,1	9,2
AV (g/L H ₂ SO ₄)	0,22	0,26
AV (g/L Acetico)	0,27	0,32
pH	3,05	3,07



LAFFORT

L'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Lievito secco attivo disidratato confezionato sotto vuoto (LSAS).

Aspetto granulare

ANALISI TIPO

Umidità (%) < 8 %
Cellule vive LSAS UFC/g $\geq 2 \cdot 10^{10}$
Batteri lattici UFC/g < 10^5
Batteri acetici UFC/g < 10^4
Lieviti estranei UFC/g < 10^5
Coliformi UFC/g < 10^2
E. Coli /g assente

Staphylococcus UFC/g assente
Salmonella/25g assente
Muffe UFC/g < 10^3
Piombo < 2 ppm
Arsenico < 3 ppm
Mercurio < 1 ppm
Cadmio < 1 ppm

PROTOCOLLO DI UTILIZZAZIONE

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Operare l'inoculo al più presto possibile dopo il riempimento del fermentino.
- Un fattore 100 nel rapporto LSA/Indigeni pone le probabilità d'impianto favorevole per i LSA al 98% (contro il 60% - 90% di un fattore 10).
- Anche altri parametri quali temperatura, caratteri del ceppo, modalità di reidratazione ed igiene di cantina sono fondamentali per una buona riuscita dell'inoculo.

DOSI D'IMPIEGO

- 20 - 30 g/hL.

MODALITÀ D'USO

- Seguire scrupolosamente le indicazioni del protocollo di reidratazione riportato sulla confezione.
- Evitare sbalzi di temperatura maggiori di 10°C tra mosto e lievito al momento dell'inoculo. Il tempo totale di reidratazione e preparazione del LSA non deve superare i 45 minuti.
- Per ridurre ulteriormente la produzione di acidità volatile, e nel caso di lavorazione di uve a grado potenziale molto elevato è opportuno utilizzare un preparatore di lieviti **SUPERSTART® BLANC** nell'acqua di reidratazione.

CONSERVAZIONE

- Conservare preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 4 anni.

CONFEZIONI DISPONIBILI

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

