



# ZYMAFLORE® EDEN

Ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* per la produzione di vini rossi fruttati, speziati e molto gradevoli.

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

Frutto di selezione massale, ZYMAFLORE® EDEN seduce subito grazie alla sua impronta organolettica unica ed invitante accompagnata da un'ottima robustezza fermentativa. Questo ceppo è particolarmente indicato per la produzione di vini rossi morbidi, complessi ed equilibrati.

### CARATTERISTICHE FERMENTATIVE

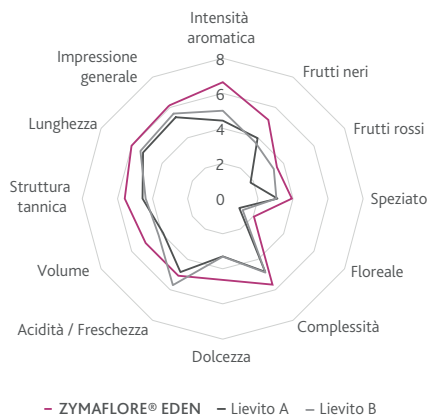
- Temperatura di fermentazione (optimum): 20 - 30°C.
- Fabbisogno di azoto elevato.
- Eccellenti caratteristiche tecnologiche: fase di latenza corta e robustezza fermentativa.
- Bassissima produzione di acidità volatile, di SO<sub>2</sub> e d'H<sub>2</sub>S.

### CARATTERISTICHE AROMATICHE

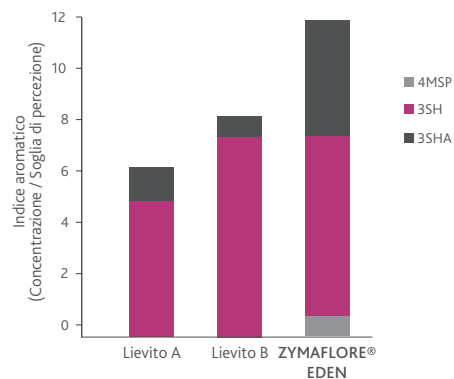
- Favorisce un'espressione fruttata rinforzata da note speziate e fresche.
- Contribuisce alla morbidezza, al volume ed alla lunghezza in bocca dei vini.
- Permette di ottenere vini espressivi, gradevoli ed originali.

## RISULTATI SPERIMENTALI

Profilo organolettico



Thiols – Indice aromatico



Rispetto ai riferimenti di mercato, ZYMAFLORE® EDEN promuove l'espressione aromatica di frutti, spezie e fiori con una certa morbidezza al palato. Test a Merlot, Francia, 2023, TAV 13,2%, pH 3,6.

La rivelazione dei tioli accentua l'intensità di frutti e spezie, con note di freschezza. Test Syrah, Francia, 2023, TAV 15%, pH 3,8.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## CARATTERISTICHE FISICHE

Lievito disidratato e condizionato sottovuoto.

Aspetto ..... granulare

## ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%) ..... < 8

Cellule riattivabili LSAS (UFC/g) .....  $\geq 2.10^{10}$

Batteri lattici (UFC/g) ..... <  $10^5$

Batteri acetici (UFC/g) ..... <  $10^4$

Lieviti di genere differente da *Saccharomyces* (UFC/g) <  $10^5$

Lieviti di genere, specie o ceppo differente (%) ..... < 5

Coliformi (UFC/g) ..... <  $10^2$

*E. coli* (/g) ..... abs.

*Staphylococcus* (/g) ..... abs.

*Salmonella* (/25 g) ..... abs.

Muffe (UFC/g) ..... <  $10^3$

Piombo (ppm) ..... < 2

Arsenico (ppm) ..... < 3

Mercurio (ppm) ..... < 1

Cadmio (ppm) ..... < 1

## PROTOCOLLO DI UTILIZZO

### CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Inoculare il prima possibile sul mosto chiarificato nella vinificazione in bianco o rosato o sul pigiadiraspato nella vinificazione in rosso.
- 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® ROUGE** 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 sottovuoto da 500 g.  
Cartone da 10kg.

