

# ZYMAFLORE® ÉGIDE<sup>TDMP</sup>

Ceppi non-*Saccharomyces* (*Torulaspota delbrueckii* e *Metschnikowia pulcherrima*) specificamente associati per la bioprotezione del raccolto, su uve e su mosti, nel quadro di una strategia integrata di riduzione dei livelli di SO<sub>2</sub>.  
*Lievito secco attivo (LSA) selezionato, non OGM, ad uso enologico. Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto, nel quadro di un uso enologico regolamentato. Conforme al Reg. CE n° 606/2009.*

## SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Associazione di *Torulaspota delbrueckii* e *Metschnikowia pulcherrima*, da eco-selezione. Le due specie, selezionate nell'ambito della flora indigena dell'uva per i loro caratteri di neutralità organolettica, si prestano ottimamente alla colonizzazione del substrato, consentendo una naturale gestione controllata della microflora nel corso delle fasi prefermentative.

L'associazione mirata di due diverse specie ad elevata capacità d'impiantazione, l'una maggiormente criofila e resistente alla SO<sub>2</sub> (*Torulaspota* – ideale nelle situazioni nelle quali la SO<sub>2</sub> è comunque utilizzata); l'altra (*Metschnikowia*) particolarmente robusta nelle situazioni d'inoculo diretto sulle uve, consente una efficace protezione del substrato da parte di microrganismi protettori in grado di valorizzare qualitativamente il prodotto in un ampio ventaglio di situazioni.

I risultati di molteplici lavori di ricerca hanno convalidato l'effetto bioprotettivo di questa preparazione:

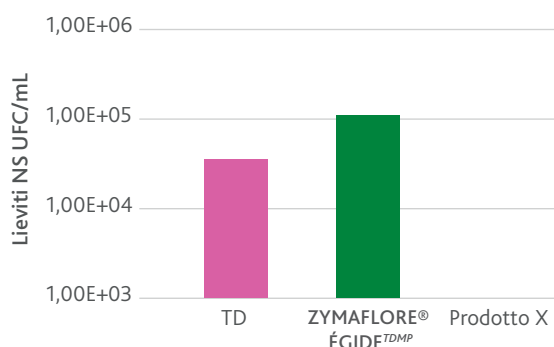
- Colonizzazione del substrato, senza sviluppo di attività fermentativa (nessun consumo di zuccheri e di azoto; nessuna differenza sui livelli di torbidità rilevati al termine della sfecciatura).
- Limitazione dello sviluppo della flora indigena.
- Facilità d'impianto del ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* inoculato.

## RISULTATI SPERIMENTALI

- Gros Manseng, 2016.

Zuccheri 181 g/L, 160 mg N / L iniziale, temperatura di sfecciatura 12°C per 14h.

Inoculo a 5 g/hL, dopo pressatura, su mosto non solfitato.



Conta della popolazione non-*Saccharomyces* dopo sfecciatura.

L'effetto di bioprotezione è ben evidente in seguito all'inoculo con ZYMAFLORE® ÉGIDE<sup>TDMP</sup> ed i lieviti non-*Saccharomyces* ritrovati corrispondono unicamente alle specie *T. delbrueckii* e *M. pulcherrima*.



## CARATTERISTICHE FISICHE

Lievito disidratato e condizionato sotto vuoto.

Aspetto ..... granulare

## ANALISI CHIMICA E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%) ..... < 8 %

Cellule vive LSAS UFC/g .....  $\geq 10^{10}$

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* UFC/g ..... non rilevate

*Staphylococcus* UFC/g ..... non rilevate

*Salmonella* UFC/25g ..... non rilevate

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

Piombo ..... < 2 ppm

Arsenico ..... < 3 ppm

Mercurio ..... < 1 ppm

Cadmio ..... < 1 ppm

## CONDIZIONI ENOLOGICHE

### DOSI D'USO

Dose raccomandata: 2-3 g/hL. Aumentare detta dose fino a 5 g/hL nelle situazioni più difficili: basse temperature (stabilizzazione liquida o macerazione prefermentativa a freddo con  $T < 4^\circ\text{C}$ ), nell'uso senza reidratazione o nei casi di più elevata pressione microbica (uve rosse, uve in precarie condizioni sanitarie etc.).

### APPLICAZIONE

- Operare l'inoculo con **ZYMAFLORE® ÉGIDE<sup>TM</sup>** direttamente sulle uve, bianche o rosse, o anche su mosto (se uve sane), previa reidratazione o per spolvero diretto.
- Seguire scrupolosamente le indicazioni del protocollo di reidratazione riportato sulla confezione.
- Il tempo totale di reidratazione e preparazione del LSA non deve superare i 4 ore.
- Al fine di assicurare un'efficace azione di colonizzazione del substrato, e la conseguente bioprotezione, senza l'avvio di attività fermentativa, è importante mantenere bassa la temperatura, e provvedere all'inoculo con *Saccharomyces cerevisiae* entro un ragionevole intervallo di tempo, in funzione dell'itinerario tecnico prescelto, e della temperatura.
- Far seguire l'inoculo con *Saccharomyces cerevisiae* alla dose abituale, in modo da assicurare il completamento della fermentazione alcolica.

### CONSERVAZIONE

- Conservare nella confezione originale integra, in un locale a temperatura moderata, al riparo da umidità, inquinanti e da ogni sorta di odori estranei.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 2 anni.

### CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacchetto sotto vuoto da 500 g in cartone da 10kg.

