ZYMAFLORE® F15

Lievito *Saccharomyces Cerevisiae* per vini rossi fruttati, rotondi e strutturati.

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 PROPRIETA' ENOLOGICHE

Ceppo specifico per la produzione di vini ***ricchi in aromi***, ***rotondità*** e ***struttura***. Assicura la massima sicurezza del decorso fermentativo.

Ideale per l'elaborazione di vini armoniosi e ricchi (forte produttore di glicerolo), specifico per vinificazioni ad elevato grado alcolico potenziale. Per tutti i vitigni, in particolare Merlot, Cabernet Sauvignon, Primitivo, Nero d'Avola, Barbera.

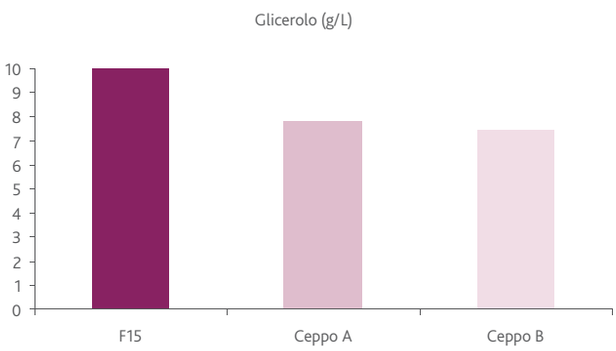
CARATTERISTICHE FERMENTATIVE

- Tolleranza all'alcol: fino a 16% vol.
- Ampio range di temperature tollerate in FA: 20 - 32°C.
- Fabbisogno in azoto: medio.
- Ridotta produzione di acidità volatile ed H_2S.

CARATTERISTICHE AROMATICHE ED ORGANOLETTICHE

- Importante produttore di glicerolo.
- Efficace esaltazione della espressione tipica varietale del vitigno.
- Valorizzazione del potenziale fenolico delle uve.

RISULTATI SPERIMENTALI



Produzione di glicerolo (Ceppi differenti in FA su medesimo mosto).

CARATTERISTICHE FISICHE

Lievito secco attivo disidratato confezionato sotto vuoto (LSAS).

Aspetto ..... granulare

LAFFORT

l'œnologie par nature

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%)	< 8
Cellule riattivabili LSAS (UFC/g)	≥ 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 specie o ceppo differente (%)	< 5
Coliformi (UFC/g)	< 10^2
Muffe (UFC/g)	< 10^3
E. Coli (/g)	abs.
Salmonella (/25 g)	abs.
Staphylococcus (/g)	abs.
Piombo (ppm)	< 2
Arsenico (ppm)	< 3
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

- 15 - 30 g/hL.

In caso di macerazione prefermentativa a freddo, è consigliato inoculare a 5 g/hL al riempimento della vasca, per ottenere dominanza sulla flora indigena, e di completare poi con 15 - 25 g/hL alla fine della macerazione pre-fermentativa, prima di far rialzare la temperatura.

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 vendemmia a forte grado alcolico potenziale, e per minimizzare la formazione di acidità volatile, utilizzare **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.

CONFEZIONAMENTO

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

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

CG - AGo - 10.12.19 - Le informazioni qui riportate sono conformi allo stato attuale delle nostre conoscenze; vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del nostro controllo, ed esse non esimono l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza vigenti.