

# ZYMAFLORE® F15

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

Lievito secco attivo selezionato (LSAS) non OGM - Per uso enologico regolamentato. 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 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.

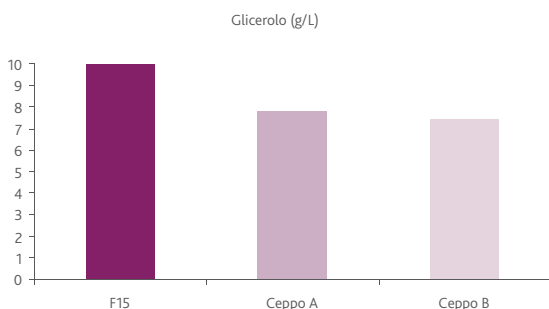
### CARATTERISTICHE FERMENTATIVE:

- 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<sub>2</sub>S.

### 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

## ANALISI TIPO

Umidità (%) .....	< 8 %	<i>Staphylococcus</i> UFC/g .....	assente
Cellule vive LSAS UFC/g .....	$\geq 2.10^{10}$	<i>Salmonella</i> /25g .....	assente
Batteri lattici UFC/g .....	$< 10^5$	Muffe UFC/g .....	$< 10^3$
Batteri acetici UFC/g .....	$< 10^4$	Piombo .....	$< 2$ ppm
Lieviti estranei UFC/g .....	$< 10^5$	Arsenico .....	$< 3$ ppm
Coliformi UFC/g .....	$< 10^2$	Mercurio .....	$< 1$ ppm
<i>E. Coli</i> /g .....	assente	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 DI 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 prefermentativa, prima di far rialzare la temperatura.

### MODALITÀ D'USO

- 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.

### 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.

