

ZYMAFLORE® F83

Levito *Saccharomyces Cerevisiae* per uve rosse mediterranee, selezionato su Sangiovese.

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

Ceppo isolato in Italia, presso l'Università di Firenze (Toscana - Prof.ssa I. Rosi - Prof. M.). Oltre che su Sangiovese si presta ottimamente per la vinificazione di vitigni rossi di tipo mediterraneo (Grenache, Carignan, Mourvèdre, Syrah, Merlot), nella produzione di vini da Premium a Super Premium. Ceppo importante produttore di glicerolo, **ZYMAFLORE® F83** è stato selezionato per la sua attitudine ad esaltare in particolare la più tipica espressione del Sangiovese del Chianti, ed a produrre vini fruttati, rotondi e morbidi, adatti anche ad una **rapida immissione sul mercato**. Grazie al breve periodo di latenza ed alle ottime capacità di colonizzazione del mosto, **ZYMAFLORE® F83** si distingue per fermentazioni regolari e complete.

CARATTERISTICHE FERMENTATIVE:

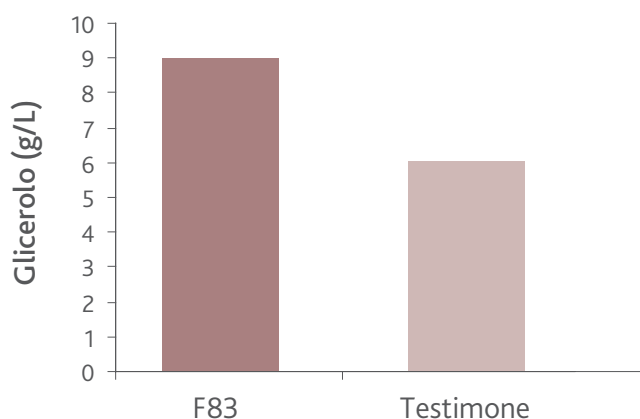
- Tolleranza all'alcol: fino a 16,5% vol.
- Range di temperature tollerate in FA: 20 - 30°C.
- Fabbisogno in azoto: ridotto.
- Ottima cinetica fermentativa.
- Ridotta produzione di acidità volatile ed acetaldeide.

CARATTERISTICHE AROMATICHE ED ORGANOLETTICHE:

- Spiccata produzione di aromi fermentativi in grado di esaltare in particolare la più tipica espressione del Sangiovese del Chianti.
- Buon produttore di glicerolo.

RISULTATI SPERIMENTALI

Sangiovese, Montepulciano.
Analisi alla svinatura.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Lievito secco attivo disidratato confezionato sotto vuoto (LSAS).

Aspetto granulare

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%) < 8
Cellule vive 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 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 prefermentativa, 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 lievito 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 del lievito.

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.

