ZYMAFLORE® KHIO^{MP}

Ceppo di *Metschnikowia pulcherrima*, *non-Saccharomyces*, specifico per la **BIO**Protezione dei mosti bianchi e rosati, come dei pigiati, nel corso delle fasi prefermentative a basse temperature.

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

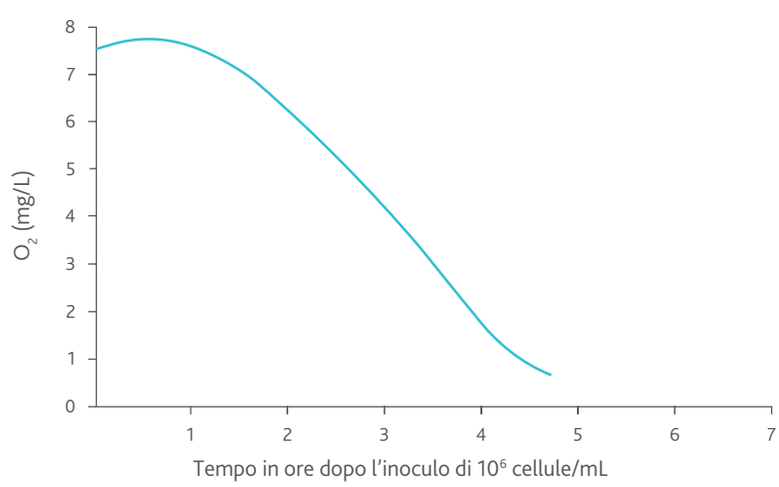
Ceppo di *Metschnikowia pulcherrima* derivato da selezione massale, specifico per la **BIO**Protezione. **ZYMAFLORE® KHIO^{MP}** è caratterizzato dalla capacità a mantenere una popolazione vitale e colonizzante per più giorni a temperature estremamente basse (stabulazione a freddo) e nel corso di prolungate fasi prefermentative.

I risultati dei lavori di ricerca hanno convalidato l'effetto **BIO**Protettivo di questa preparazione:

- Colonizzazione del substrato e permanenza della popolazione a temperatura molto bassa (0°C).
- Protezione del mosto nei confronti dell'ossidazione grazie alla spiccata capacità di consumo dell'ossigeno disciolto.
- Selezionato per la sua limitata capacità fermentativa: **ZYMAFLORE® KHIO^{MP}** è particolarmente indicato per la **BIO**Protezione dei mosti e delle uve durante le fasi prefermentative prolungate a freddo (es. stabulazioni).
- Limitazione della dominanza di microrganismi indigeni potenzialmente indesiderati.
- Compatibile con il ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* designato per la FA.

RISULTATI SPERIMENTALI

Evoluzione del tenore in ossigeno disciolto in un mosto in presenza di **ZYMAFLORE® KHIO^{MP}**



***ZYMAFLORE® KHIO^{MP}** partecipa alla protezione contro l'ossidazione grazie alla sua capacità di consumo rapido e totale dell'ossigeno disciolto nel mosto. Progetto MORE BIOPROTECT, 2021 - Windholtz, S, Masneuf-Pomarède, I., Nioi.*

LAFFORT
l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Lievito disidratato e condizionato sottovuoto.

Aspetto ..... granulare

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%)	< 8	*Staphylococcus* (/g)	abs.
Cellule riattivabili LSAS (UFC/g)	$\geq 10^{10}$	*Salmonella* (/25 g)	abs.
Batteri lattici (UFC/g)	$< 10^{5}$	Muffe (UFC/g)	$< 10^{3}$
Batteri acetici (UFC/g)	$< 10^{4}$	Piombo (ppm)	< 2
Lieviti di genere, specie o ceppo differente (%)	< 5	Arsenico (ppm)	< 3
Coliformi (UFC/g)	$< 10^{2}$	Mercurio (ppm)	< 1
E. coli (/g)	abs.	Cadmio (ppm)	< 1

PROTOCOLLO DI UTILIZZO

DOSI D'IMPIEGO

Dose raccomandata: 3 - 5 g/hL.

Aumentare detta dose fino a 5 g/hL nelle situazioni più difficili: basse temperature (stabulazione liquida o macerazione prefermentativa a freddo con T < 4°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® KHIO**^{MP}, reidratato o meno, direttamente sulle uve, bianche o rosse, o anche su mosto (se uve sane).

- Senza reidratazione: spolverare direttamente **ZYMAFLORE® KHIO**^{MP} sull'uva o nel mosto.
- Con reidratazione: seguire scrupolosamente le indicazioni del protocollo di reidratazione riportato sulla confezione.

Dopo la reidratazione il tempo di attesa per l'inoculo nella massa non deve eccedere le 6 ore.

Dopo aver aggiunto il lievito, omogeneizzare la massa d'uva o di mosto.

Far seguire l'inoculo con *Saccharomyces cerevisiae* alla dose abituale, in modo da assicurare il completamento della fermentazione alcolica.

INDICAZIONI DI CONSERVAZIONE

- Conservare in ambiente fresco (preferibilmente 2-10 °C), 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): 2 anni.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto sottovuoto da 500 g in 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

AH - AJ -15.02.24 - 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.