



# ZYMAFLORE® KHIO<sup>MP</sup>

Ceppo di *Metschnikowia pulcherrima*, non-*Saccharomyces*, specifico per la **BIO**Protezione dei mosti bianchi e rosati, come dei pigiati, nel corso delle fasi fermentative 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<sup>MP</sup> 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 fermentative.

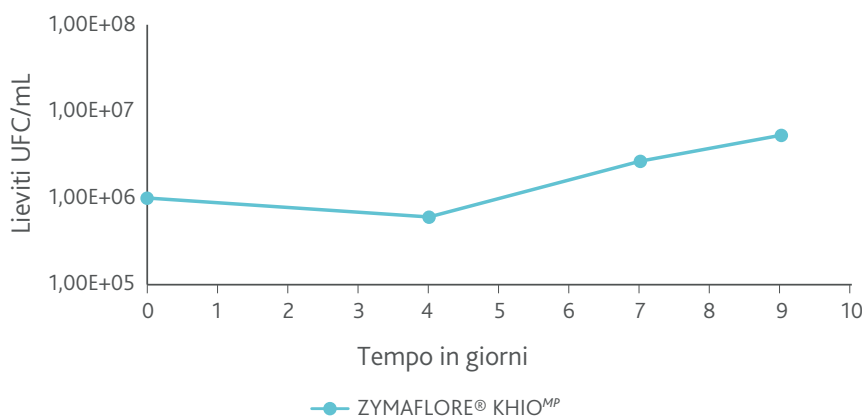
I risultati dei lavori di ricerca hanno convalidato l'effetto **BIO**Protettivo di questa preparazione:

- Colonizzazione del substrato a bassa temperatura con mantenimento della popolazione per più settimane a 2°C.
- Selezione per la sua limitata capacità fermentativa: ZYMAFLORE® KHIO<sup>MP</sup> è particolarmente adatto alla **BIO**Protezione dei mosti durante prolungate stabulazioni a freddo.
- Limitazione della dominanza di microrganismi indigeni potenzialmente indesiderati.
- Limitazione dello sviluppo della flora indigena per evitare i rischi di intempestivo avvio della FA.
- Compatibile con il ceppo di *Saccharomyces cerevisiae* designato per la FA.

## RISULTATI SPERIMENTALI

Impianto e colonizzazione di ZYMAFLORE® KHIO<sup>MP</sup> a basse temperature.

Studio effettuato durante la selezione di un ceppo di *Metschnikowia pulcherrima* massimamente idoneo alle fasi fermentative a bassa temperatura.



Inoculo del ceppo: 5 g/hL (1.10<sup>6</sup> UFC/mL). Stabulazione sulle fecce totali 9 giorni a 2°C.

ZYMAFLORE® KHIO<sup>MP</sup>: popolazione stabile per i primi 4 giorni dopo l'inoculo, dopo 9 giorni non è stata rilevata alcuna insorgenza di FA.



# LAFFORT

*l'œnologie par nature*

## CARATTERISTICHE FISICHE

Lievito disidratato e condizionato sottovuoto.

Aspetto ..... granulare

## ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%) ..... < 8	<i>Staphylococcus</i> (/g) ..... abs.
Cellule vive LSAS (UFC/g) ..... $\geq 2.10^{10}$	<i>Salmonella</i> (/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
<i>E. coli</i> (/g) ..... abs.	Cadmio (ppm) ..... < 1

## PROTOCOLLO DI UTILIZZO

### DOSI D'IMPIEGO

Dose raccomandata: 2-5 g/hL.

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

- Senza reidratazione: spolverare direttamente ZYMAFLORE® KHIO<sup>MP</sup> 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.

