ZYMAFLORE® RB2

Lievito *Saccharomyces Cerevisiae* per rossi fruttati ed eleganti, rivela ed esalta il profilo aromatico varietale del Pinot Noir.

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 specificamente selezionato per la vinificazione dei rossi di Borgogna (Super Premium - Ultra Premium). **ZYMAFLORE® RB2** possiede, quali caratteri di selezione, la ***minima capacità di adsorbimento*** della materia colorante, e l'attitudine a rivelare l'***aroma varietale*** del ***Pinot Noir*** (marasca, Kirsch).

CARATTERISTICHE FERMENTATIVE

- Tolleranza all'alcol: fino a 15% vol.
- Ampio range di temperature tollerate in FA: 20 - 32°C.
- Fabbisogno in azoto: ridotto.
- Ridotta produzione di acidità volatile ed H_2S.

CARATTERISTICHE AROMATICHE E SENSORIALI

- Scarsissima capacità adsorbente sulla sostanza colorante.
- Decisa capacità di rivelazione degli aromi varietali.

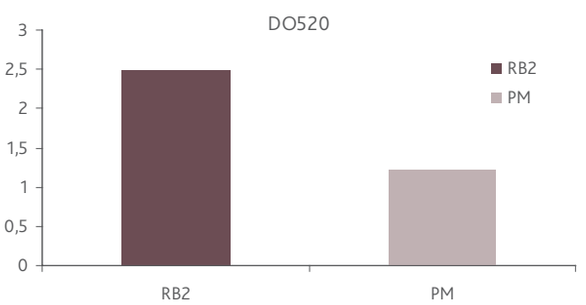
RISULTATI SPERIMENTALI

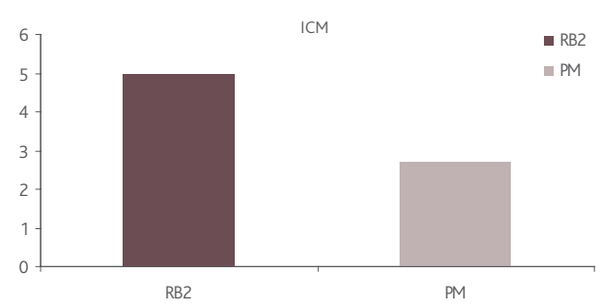
- Prove Australia, 2006. Pinot Noir.

TAP 15,2% vol., 265 g/L zuccheri, pH 3,55. Ceppo testimone: ceppo da presa di spuma.

Inoculo a 20 g/hL al riempimento, controllo d'impiantazione positivo per entrambi i ceppi.

Fermentazioni completamente svolte, acidità volatile 0,31 g/L Ac. acetico (dato medio).





Commenti di degustazione dei vini finiti (panel interno di cantina):

Il vino fermentato con **ZYMAFLORE® RB2** si distingue per il colore più profondo e più intenso rispetto al testimone. Il vino prodotto con **ZYMAFLORE® RB2** presenta le note caratteristiche di marasca e Kirsch ed esprime maggior eleganza rispetto al testimone (caratterizzato invece da note di fragola). Al palato, il vino da **ZYMAFLORE® RB2** si pone con maggior equilibrio, volume e freschezza, con una gradevole nota tannica. Il testimone si presenta più astringente e secco, con acidità disarmonica e marcata.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Lievito secco attivo disidratato confezionato sotto vuoto (LSAS).

Aspetto ..... granulare

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) ..... w < 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 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 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.