

# ZYMAFLORE® RB4

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* specifico per la produzione di vini rossi fruttati di tipo «novello».

Lievito secco attivo selezionato (LSAS) non OGM - Per uso enologico. Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Conforme al Regolamento CE n° 606/2009.

## SPECIFICITÀ E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Ceppo per l'elaborazione di vini rossi di tipo novello («primeurs») fruttati, **intensivi** ed espressivi al naso, **rotondi e persistenti** in bocca.

Si presta alla produzione di vini intensivi e complessi, ricchi di aromi di ribes nero, frutti rossi, bianchi ed esotici.

### CARATTERISTICHE FERMENTATIVE:

- Capacità di insediamento molto buona.
- Cinetica fermentativa molto buona.
- Debole produzione di acidità volatile ed H<sub>2</sub>S.
- Non ritarda l'avvio della fermentazione malolattica.

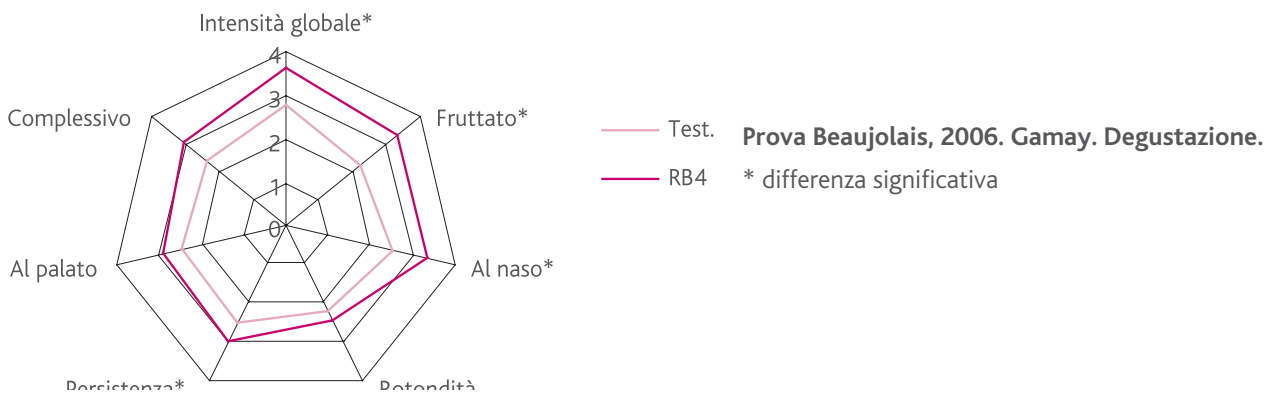
### CARATTERISTICHE AROMATICHE ED ORGANOLETTICHE:

- Forte capacità di rivelazione di aromi varietali.
- Forte capacità di produzione di esteri di fermentazione.

## RISULTATI SPERIMENTALI

Media su 3 prove realizzate nel 2006 dall'ITV - SICAREX, gli scarti ottenuti in media tra **RB4** ed il lievito testimone sono significativamente differenti sulle note di intensità globale, di fruttato e di qualità olfattiva e di persistenza degli aromi fruttati in bocca.

In tutte le prove condotte nel 2006 dall'ITV - SICAREX, la FML si è svolta velocemente su tutti i vini fermentati con **ZYMAFLORE® RB4**.



# LAFFORT

*l'œnologie par nature*

## CARATTERISTICHE FISICHE

Lievito secco attivo disidratato confezionato sotto vuoto (LSAS).

Aspetto ..... granulare

## ANALISI TIPO

Umidità (%) ..... < 8 %  
Cellule vive LSAS UFC/g .....  $\geq 2.10^{10}$   
Batteri lattici UFC/g ..... <  $10^5$   
Batteri acetici UFC/g ..... <  $10^4$   
Lieviti estranei UFC/g ..... <  $10^5$   
Coliformi UFC/g ..... <  $10^2$   
*E. Coli* /g ..... assente

*Staphylococcus* UFC/g ..... assente  
*Salmonella*/25g ..... assente  
Muffe UFC/g ..... <  $10^3$   
Piombo ..... < 2 ppm  
Arsenico ..... < 3 ppm  
Mercurio ..... < 1 ppm  
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 pre-fermentativa, 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 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.

### 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.

