

# **ZYMAFLORE® RB4**

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

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

Si presta alla produzione di vini intensi 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.

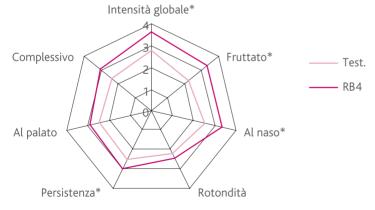
## CARATTERISTICHE AROMATICHE ED ORGANOLETTICHE

- 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**.



Prova Beaujolais, 2006. Gamay. Degustazione. \*differenza siquificativa.



# **CARATTERISTICHE FISICHE**

Lievito secco attivo disidratato confezionato sotto vuoto Aspetto ....... granulare (LSAS).

# ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%) < 8
Cellule riattivabili LSAS (UFC/g)≥ 2.10¹º
Batteri lattici (UFC/g)< 10 <sup>5</sup>
Batteri acetici (UFC/g)< 10 <sup>4</sup>
Lieviti di genere differente
da <i>Saccharomyces (</i> UFC/g)< 10 <sup>5</sup>
Lieviti di specie o ceppo differente (%)< 5
Coliformi (UFC/g)< 10²

Muffe (UFC/g)< 10
E. Coli (/g) abs
Salmonella (/25 g)abs
Staphylococcus (/g)abs
Piombo (ppm)
Arsenico (ppm)
Mercurio (ppm) < 1
Cadmio (ppm)< 1

#### PROTOCOLLO DI UTILIZZO

#### 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 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.

