



ZYMAFLORE® RMS2

Lievito secco attivo selezionato (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 *Saccharomyces cerevisiae* specifico per la fermentazione in condizioni difficili (grandi volumi, basse torbidità e temperature), nelle quali si distingue per la scarsissima liberazione di composti ridotti indesiderati, e per una interessante produzione di aromi fermentativi di tipo floreale. ZYMAFLORE® RMS2 è adatto anche alla presa di spuma.

CARATTERISTICHE FERMENTATIVE

- Tolleranza all'alcool: fino a 17% vol.
- Ridotto fabbisogno in azoto.
- Spiccata tolleranza alle basse temperature, a partire da 10°C.
- Minimo rilascio di composti solforati indesiderati (H₂S).
- Tolleranza alle basse torbidità (< 50 NTU).

CARATTERISTICHE AROMATICHE

- Interessante produzione di aromi fermentativi di tipo floreale.

CARATTERISTICHE FISICHE

Lievito secco attivo disidratato e confezionato sotto vuoto.

Aspetto granulare

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%) < 8	Muffe (UFC/g) < 10 ³
Cellule riattivabili LSAS (UFC/g) ≥ 2.10 ¹⁰	<i>E. coli</i> (/g) abs.
Batteri lattici (UFC/g) < 10 ⁵	<i>Salmonella</i> (/25 g) abs.
Batteri acetici (UFC/g) < 10 ⁴	<i>Staphylococcus</i> (/g) abs.
Lieviti di genere differente da <i>Saccharomyces</i> (UFC/g) < 10 ⁵	Piombo (ppm) < 2
Lieviti di specie o ceppo differente (%) < 5	Arsenico (ppm) < 3
Coliformi (UFC/g) < 10 ²	Mercurio (ppm) < 1
	Cadmio (ppm) < 1



LAFFORT

l'œnologie par nature

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.

APPLICAZIONE

- Seguire scrupolosamente il protocollo di reidratazione del lievito, come dettagliato sulla confezione.
- Evitare differenze di temperatura superiori a 10°C tra mosto e lieviti 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 condizioni di fermentazione particolarmente difficili (temperature molto basse, mosto molto chiarificato, TAVP molto alto), utilizzare **SUPERSTART®** 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 ans.

DOSI D'IMPIEGO

- 20 - 30 g/hL (in funzione delle caratteristiche del mosto e delle condizioni di vinificazione).

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto sotto vuoto da 500g - Cartone da 10kg.
Sacco da 10 kg.

