

ZYMAFLORE® RX60

Lievito *Saccharomyces Cerevisiae* per vini rossi fruttati, ricchi di colore e rotondità.

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 selezionato mediante *breeding* (incrocio NON ogm): presenta eccellenti *capacità fermentative* unite ad una notevole *produzione e rivelazione aromatica*. Adatto per tutte le fermentazioni in rosso, nella produzione di vini moderni, aromatici, suadenti e ricchi di rotondità e di corpo.

CARATTERI FERMENTATIVI:

- Tolleranza all'alcol: fino a 16,5% vol.
- Tollera un ampio range di temperature: 20 - 30°C.
- Elevato fabbisogno in azoto.
- Ridotte produzioni di acidità volatile ed H₂S.

CARATTERI AROMATICI E SENSORIALI:

- Per la produzione di vini dal profilo intenso e pieno per aromi (fruttati; specialmente frutti rossi freschi) e sapori, nel rispetto della tipicità varietale.
- Specifico per lo Syrah: ne esalta il potenziale aromatico, donando vini equilibrati, dal profilo netto e fruttato.
- Esprime ottimi risultati nella vinificazione di Lambrusco, Montepulciano d'Abruzzo, Dolcetto...

RISULTATI SPERIMENTALI

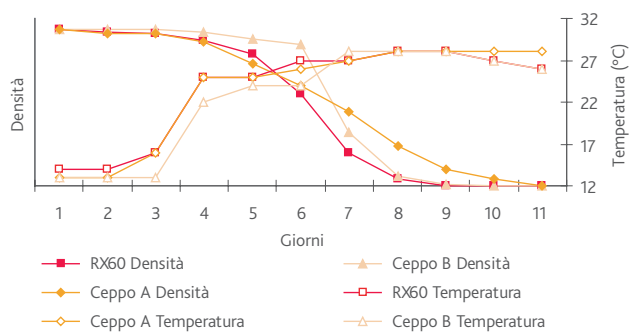
Prove Australia. Syrah.

AP 14% vol., Zuccheri 252 g/L, pH 3,45.

Inoculo al riempimento, 30 g/hL SUPERSTART® ROUGE in reidratazione.

Impiantazione: profilo positivo per ZYMAFLORE® RX60 e ceppo A, contaminato per il ceppo B.

FA completate in 9 - 11 giorni; acidità volatile 0,27 g/L AA in media.



Alla degustazione di controllo, a vini finiti (panel misto, degustatori interni ed estranei alla Cantina):

Il vino prodotto con ZYMAFLORE® RX60 è contraddistinto da maggiore intensità e franchezza. Complesso, con note di frutti rossi, cassis e scorza d'arancia; denota grande eleganza al palato e buon equilibrio.

Il vino fermentato con il ceppo A si presenta meno espressivo e complesso; il profilo si presenta rotondo al palato, ma maggiormente tannico, un po' corto al finale.

Il terzo vino (ceppo B) floreale ma meno esuberante nei profumi, è dotato di una buona lunghezza ma di minore rotondità al palato rispetto a quello prodotto con ZYMAFLORE® RX60.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Lievito secco attivo disidratato confezionato sotto vuoto (LSAS).

Aspetto granulare

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%) < 8

Cellule vive LSAS (UFC/g) $\geq 2.10^{10}$

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)..... < 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.

Nella macerazione pre-fermentativa a freddo è consigliabile prevedere almeno un innesto immediato in ragione di 5 g/hL al riempimento, per assicurare la dominanza sulla flora indigena, e completare poi con 15 - 20 g/hL a fine MPF, prima di far risalire la temperatura.

APPLICAZIONE

- Seguire scrupolosamente le indicazioni del protocollo di reidratazione riportato sulla confezione.
- Evitare sbalzi di temperatura maggiori di 10°C mosto e lievito e lieviti al momento dell'inoculo. Il tempo totale di reidratazione e preparazione del LSA non deve superare i 45 minuti.
- Per ridurre ulteriormente la produzione di acidità volatile, e nel caso di lavorazione di uve a grado potenziale molto elevato è opportuno utilizzare un preparatore di lieviti (**SUPERSTART® ROUGE**).

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 in cartone da 10 kg.

