



ZYMAFLORE® ROSÉ

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* selezionato per la sua buona capacità di impiantazione e per le spiccate attitudini di buon fermentatore, ZYMAFLORE® ROSÉ si presta particolarmente per la vinificazione in rosato (breve fase di latenza, fattore killer K2, buone capacità di fermentazione a bassa temperatura, elevata produzione di esteri fermentativi).

CARATTERISTICHE FERMENTATIVE

- Tolleranza all'alcol: fino a 15% vol.
- Moderato fabbisogno in azoto.
- Temperatura ottimale di fermentazione: 13 – 18°C
- Tolleranza alle basse torbidità (<50 NTU).

CARATTERISTICHE AROMATICHE

- La sua attitudine alla produzione di aromi fermentativi lo rendono il ceppo ideale per l'elaborazione di vini rosati tecnologici, che in genere provengono da vitigni a scarso potenziale aromatico specifico.

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 dopo il riempimento della vasca.
- 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 bene il protocollo di reidratazione del lievito, come dettagliato sulla confezione.
- Evitare sbalzi di temperatura superiori ai 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®** o **SUPERSTART® BLANC** 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.

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.

