

ZYMAFLORE® ST

Lievito *Saccharomyces Cerevisiae* per vini bianchi liquorosi o bianchi secchi destinati ad un lungo affinamento.
 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 particolarmente **sensibile alla SO₂** e **basso produttore di molecole combinanti**. Ideale all'elaborazione dei vini **liquorosi** (a partire da uve appassite o attaccate da muffa nobile), nonché di bianchi secchi da **affinamento** (Chardonnay, Sémillon, Viognier). Questo ceppo è frutto di una ecoselezione effettuata nel terroir di Sauternes.

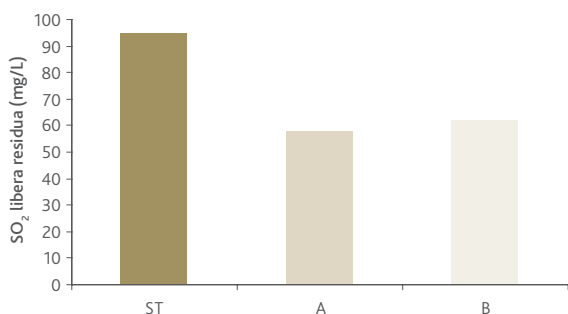
CARATTERISTICHE FERMENTATIVE

- Tolleranza all'alcol: fino a 15% vol.
- Range di temperature raccomandato: 14 - 20°C.
- Fabbisogno in azoto: elevato.
- Ottima capacità di colonizzazione dei mosti ad elevato tenore in zuccheri.
- Ridotta produzione di acidità volatile ed H₂S.

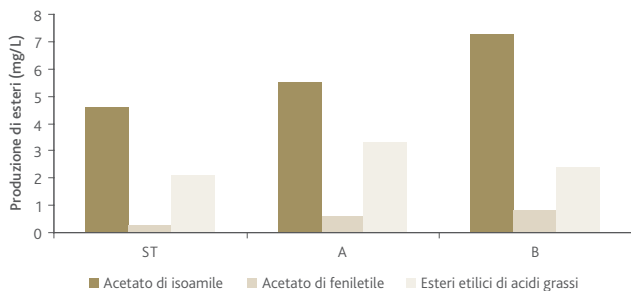
CARATTERISTICHE AROMATICHE ED ORGANOLETTICHE

- Scarso produttore di molecole SO₂ combinanti (etanale, acido piruvico...).
- Ceppo sensibile all'SO₂ (agevolmente mutizzabile).
- Bassa produzione di aromi fermentativi (rispetta la tipicità).

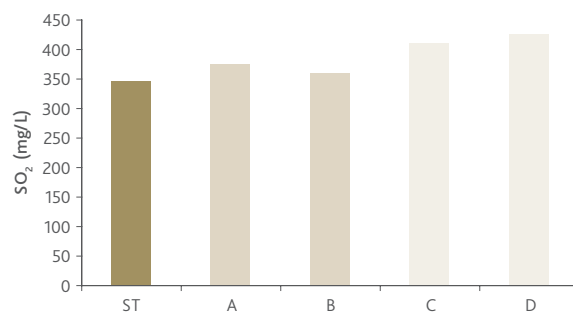
RISULTATI SPERIMENTALI



Test di combinazione su vini liquorosi (aggiunta standard di SO₂: 270 mg/L).



Produzione di esteri da parte di differenti ceppi di lievito.



Misura del potere combinante (PC50*) su vino bianco liquoroso per differenti ceppi di lievito.

*PC50: quantità di SO₂ che è necessario aggiungere ad un vino per ottenere nello stesso 50 mg/L di SO₂ libera.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Lievito secco attivo disidratato confezionato sotto vuoto (LSAS).

Aspetto granulare

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%) < 8
Cellule vitali LSAS (UFC/g) $\geq 1,5 \cdot 10^{10}$
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.
- Specificità: ceppo sensibile alle cadute di temperatura a fine FA (densità < 1030). Prevedere una temperatura attorno ai 20 °C.
- 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

- 20 - 30 g/hL.

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 vendemmia a forte grado alcolico potenziale, e per minimizzare la formazione di acidità volatile, utilizzare **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.

CONFEZIONAMENTO

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

