

ZYMAFLORE® SPARK

Lievito *Saccharomyces Cerevisiae* per vini frizzanti e spumanti; condizioni difficili.

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 specificamente selezionato in ragione della sua finezza aromatica e la specifica resistenza alle condizioni fermentative più difficili. Idoneo per la fermentazione primaria di vini tranquilli (sia bianchi che rossi) in situazioni estreme; ideale per le prese di spuma; molto adatto alla costituzione dei piedi di riavvio di fermentazione.

CARATTERISTICHE FERMENTATIVE

- Tolleranza all'alcol: fino a 17% vol.
- Range di temperature tollerate in FA: 10 - 32°C.
- Fabbisogno in azoto assimilabile: ridotto.
- Ridotta produzione di acidità volatile ed H₂S.
- Ridottissima fase di latenza.

CARATTERISTICHE AROMATICHE ED ORGANOLETTICHE

- Finezza aromatica.
- Spiccata attitudine delle lies prodotte all'uso in affinamento.
- Idoneo per la fermentazione primaria di vini tranquilli (sia bianchi che rossi); ideale per le prese di spuma; molto adatto alla costituzione dei piedi di riavvio di fermentazione.

CARATTERISTICHE FISICHE

Lievito secco attivo disidratato confezionato sotto vuoto (LSAS).

Aspetto granulare

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%) < 8	Muffe (UFC/g) < 10 ³
Cellule vive 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 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® SPARK** 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

- FA: - Vini bianchi: 20 - 30 g/hL.
- Vini rossi: 15 - 20 g/hL.
- Riavvii di FA: 30 - 50 g/hL.

CONFEZIONAMENTO

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

