

ZYMAFLORE® SPARK

Vini frizzanti e spumanti; condizioni difficili.

Lievito secco attivo selezionato (LSAS) non OGM - Per uso enologico regolamentato. Atto all'elaborazione di prodotti destinati al consumo umano diretto. Conforme al Regolamento CE n° 606/2009.

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 TIPO

Umidità (%) < 8 %
 Cellule vive LSAS UFC/g ≥ 2.10¹⁰
 Batteri lattici UFC/g < 10⁵
 Batteri acetici UFC/g < 10⁴
 Lieviti estranei UFC/g < 10⁵
 Coliformi UFC/g < 10²
 E. Coli /g assente

Staphylococcus UFC/g assente
 Salmonella/25g assente
 Muffe UFC/g < 10³
 Piombo < 2 ppm
 Arsenico < 3 ppm
 Mercurio < 1 ppm
 Cadmio < 1 ppm



LAFFORT

L'œnologie par nature

PROTOCOLLO DI UTILIZZAZIONE

CONDIZIONI ENOLOGICHE

- Operare l'inoculo al più presto possibile dopo il riempimento del fermentino.
- Un fattore 100 nel rapporto LSA/Indigeni pone le probabilità d'impianto favorevole per i LSA al 98% (contro il 60% - 90% di un fattore 10).
- Anche altri parametri quali temperatura, caratteri del ceppo, modalità di reidratazione ed igiene di cantina sono fondamentali per una buona riuscita dell'inoculo.

MODALITÀ D'USO

- 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.

CONSERVAZIONE

- Conservare preferibilmente a temperatura moderata, nella confezione originale integra, non a diretto contatto con il suolo, in locali asciutti privi di odori.
- D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale): 4 anni.

DOSI DI IMPIEGO

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

CONFEZIONI DISPONIBILI

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

