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 PROPRIETA' 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 H_2S.
- 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
Cellule riattivabili LSAS (UFC/g)	≥ 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

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.

DOSI D'IMPIEGO

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

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto sotto vuoto da 500 g.

Cartone da 10 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

EC - AGo - 10.12.19 - Le informazioni qui riportate sono conformi allo stato attuale delle nostre conoscenze; vengono tuttavia fornite senza alcun impegno o garanzia in quanto le condizioni di utilizzo del prodotto sono al di fuori del nostro controllo, ed esse non esimono l'utilizzatore dal rispetto della legislazione e delle norme di sicurezza vigenti.