

ZYMAFLORE® VL1

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* di massima finezza ed eleganza aromatica; vini bianchi di classe.

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 pof(-) derivante da ecoselezione, consente di ottenere vini dal profilo aromatico di eccezionale pulizia e finezza. Ideale per la produzione di grandi **Chardonnay**, presenta altresì una eccellente capacità di espressione di **aromi varietali di tipo terpenico** (Moscato, Riesling, Gewürztraminer, Cortese, Vermentino etc.), grazie ad una dotazione enzimatica specifica per tali precursori aromatici. Si adatta perfettamente all'elaborazione di grandi bianchi varietali, eleganti e di incomparabile finezza (Super Premium, Ultra Premium).

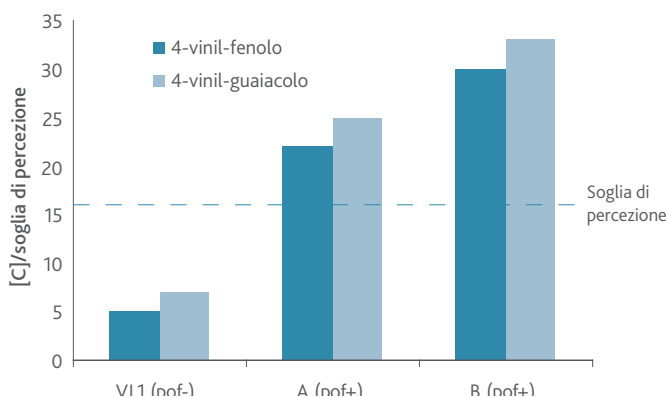
CARATTERISTICHE FERMENTATIVE:

- Tolleranza all'alcol: fino a 14,5% vol.
- Range di temperature tollerate in FA: 16 - 20°C.
- Fabbisogno in azoto: elevato.
- Ridotta produzione di acetaldeide, acidità volatile ed H₂S.
- Ridotta produzione di schiuma.

CARATTERISTICHE AROMATICHE ED ORGANOLETTICHE:

- Ceppo pof(-): non è provvisto di cinnamato decarbossilasi, corredo enzimatico responsabile della formazione di vinil-fenoli mascheratori d'aroma e responsabili delle note pesanti tipo «farmaceutico, vernice» (particolarmente insidiose nel caso di uve non perfettamente sane).
- Eccellente capacità di espressione di aromi varietali di tipo terpenico (attività β-glucosidasi).
- Spiccata attitudine delle lies prodotte all'uso in affinamento.

RISULTATI SPERIMENTALI



Produzione di vinil-fenoli da parte di differenti ceppi di lievito.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARATTERISTICHE FISICHE

Lievito secco attivo disidratato confezionato sotto vuoto (LSAS).

Aspetto granulare

ANALISI TIPO

Umidità (%) < 8 %
Cellule vive LSAS UFC/g $\geq 2.10^{10}$
Batteri lattici UFC/g < 10^5
Batteri acetici UFC/g < 10^4
Lieviti estranei UFC/g < 10^5
Coliformi UFC/g < 10^2
E. Coli /g assente

Staphylococcus UFC/g assente
Salmonella/25g assente
Muffe UFC/g < 10^3
Piombo < 2 ppm
Arsenico < 3 ppm
Mercurio < 1 ppm
Cadmio < 1 ppm

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.
- ATTENZIONE - Particolarità: ceppo sensibile alle variazioni di temperatura a fine FA (densità < 1030). Mantenere una temperatura attorno ai 20°C.

DOSI DI IMPIEGO

- 20 - 30 g/hL.

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 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.

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.

CONFEZIONI DISPONIBILI

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

