

ZYMAFLORE® VL3

Lievito *Saccharomyces Cerevisiae* specifico per la rivelazione degli aromi tipo tioli volatili (Sauvignon blanc).

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 dotato di eccellente capacità di rivelazione di **aromi varietali di tipo tiolico** (ad esempio Sauvignon blanc, Colombard, Petit Manseng).

Perfettamente idoneo alla elaborazione di vini bianchi varietali caratterizzati ed **eleganti** (Super Premium, Ultra Premium).

Ceppo selezionato nel corso di una campagna di ricerca fondamentale volta all'identificazione delle molecole responsabili dell'aroma del Sauvignon.

CARATTERISTICHE FERMENTATIVE

- Tolleranza all'alcol: fino a 14,5% vol.
- Ampio range di temperature tollerate in FA: 15 - 21°C.
- Fabbisogno in azoto: elevato.
- Ridotta produzione di acidità volatile ed H₂S.

CARATTERISTICHE AROMATICHE ED ORGANOLETTICHE

- Eccellente capacità di rivelazione dei precursori d'aroma varietale di tipo tiolico: 4MSP (bosso, ginestra); 3SH (pompelmo, frutto della passione); A3SH (frutto della passione, bosso).
- Spiccata attitudine delle lies prodotte all'uso in affinamento.

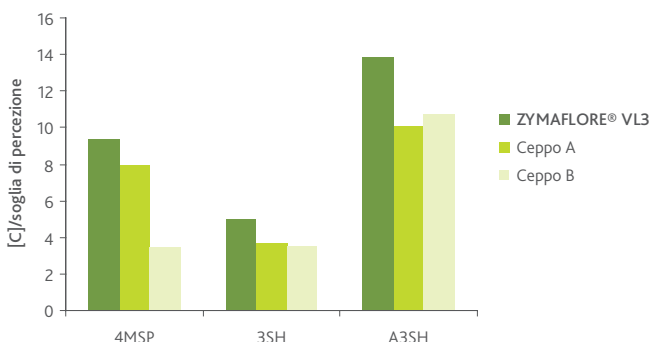
RISULTATI SPERIMENTALI

- Prove svolte al centro sperimentale, regione di Bordeaux, Sauvignon blanc, 2005.

TAP: 13% vol, 40 NTU, temperatura di fermentazione 16°C, APA corretto a 180 mg/L.

Inoculo a 20 g/hL, controlli di impiantazione positivi.

Decorso fermentativo: 10 giorni; acidità volatile 0,23 g/L - Ac. acetico (valore medio).



Rivelazione di aromi varietali (tioli volatili) 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 CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%) < 8
Cellule vive LSAS (UFC/g) $\geq 2.10^{10}$
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

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

- 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.

