

ZYMAFLORE® X16

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* per la fermentazione di vini bianchi e rosati moderni ricchi in aromi, elevata capacità di produzione di aromi fermentativi.

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

DESCRIZIONE E PROPRIETÀ ENOLOGICHE

Ceppo originato da breeding, coniuga un'eccellente livello di produzione di **esteri fermentativi**, conservando un profilo aromatico **fine e netto** grazie anche al carattere pof (-), ad una sicurezza del decorso fermentativo anche in condizioni difficili quali non elevati livelli di torbidità dei mosti e basse temperature operative. Ideale per l'elaborazione di vini bianchi e rosati moderni (Popular Premium, Premium), a partire da vitigni dal profilo aromatico «neutro» od in caso di elevate rese in vigna.

CARATTERISTICHE FERMENTATIVE:

- Cinetica di fermentazione particolarmente rapida.
- Tolleranza all'alcol: fino a 16% vol.
- Tolleranza alle basse temperature di fermentazione: a partire da 12 °C*.
- Basso fabbisogno in azoto.
- Tolleranza alle basse torbidità.
- Bassa produzione di acidità volatile e di H₂S.

CARATTERISTICHE AROMATICHE:

Profilo aromatico intenso e netto:

- Ceppo pof (-): non provvisto di cinnamato decarbossilasi, responsabile della formazione dei vinil-fenoli, mascheratori di aromi o responsabili di note pesanti, di tipo «farmaceutico» o «vernice»
- Produzione di aromi fermentativi molto elevata (pesca bianca, fiori bianchi, frutti gialli).

* È certamente possibile operare l'innesto dei lieviti a 8-10 °C, dopo sfeccatura; indispensabile in questo caso l'acclimatazione del lievito alla temperatura per aggiunta successiva di mosto.

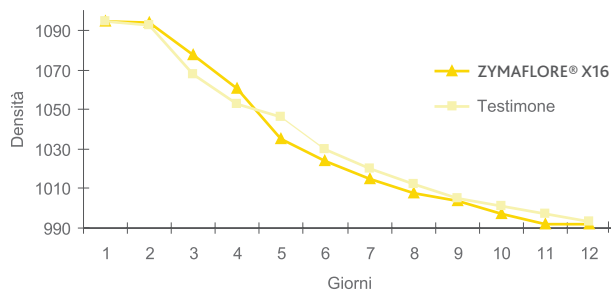
RISULTATI SPERIMENTALI

- Chardonnay, 2006, Borgogna,

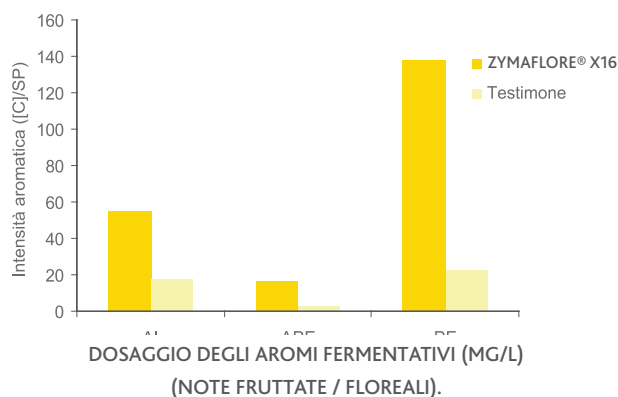
TAP: 13% vol, Temperatura di fermentazione 16°C, correzione in azoto a 180 mg/L.

Innesto LSA a 20 g/hL, controllo di insediamento positivo per il X16, contaminato per il testimone.

Fermentazione in 10 giorni, Acidità volatile 0,14 g/L in H₂SO₄.



LE CINETICHE FERMENTATIVE A CONFRONTO



AI = ACETATO DI ISOAMILE
APE= ACETATO DI FENIL-ETILE
PE =FENIL-2-ETANOLO

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.

DOSE DI IMPIEGO

- 20 - 30 g/hL.

MODALITÀ D'USO

- Seguire scrupolosamente il protocollo di reidratazione del lievito.
- Evitare sbalzi di temperatura superiori a 10°C tra il mosto ed i lieviti al momento dell'inoculo. Il tempo totale del processo di preparazione del lievito non deve superare i 45 minuti.

In caso di condizioni di fermentazione particolarmente difficili (temperatura molto bassa, chiarifica molto spinta, TAP molto elevato), o/e per ottimizzare le prestazioni aromatiche del lievito, utilizzare **SUPERSTART® BLANC** nell'acqua di reidratazione.

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.

