

ZYMAFLORE® X5

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* per vini bianchi e rosati tecnologici ad elevata intensità aromatica.

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 derivato da incrocio (*breeding*): coniuga una eccellente capacità di rivelazione degli **aromi varietali** di tipo tiolico (in particolare 4MMP) ad una interessante produzione di **aromi fermentativi**. Specifico per l'elaborazione di vini di stile attuale, sia bianchi che rosati (Popular Premium, Premium), caratterizzati da freschezza e **complessità**. Garantisce sicurezza del decorso fermentativo anche nelle condizioni più difficili: ridotte torbidità, basse temperature di fermentazione.

CARATTERISTICHE FERMENTATIVE:

- Tolleranza all'alcol: fino a 16% vol.
- Fabbisogno in azoto: da medio ad elevato.
- Spiccata tolleranza alle basse temperature in FA: a partire da 13 °C*.
- Tolleranza alle basse torbidità (< 50 NTU).
- Ridotta produzione di acidità volatile ed H₂S.

CARATTERISTICHE AROMATICHE ED ORGANOLETTICHE:

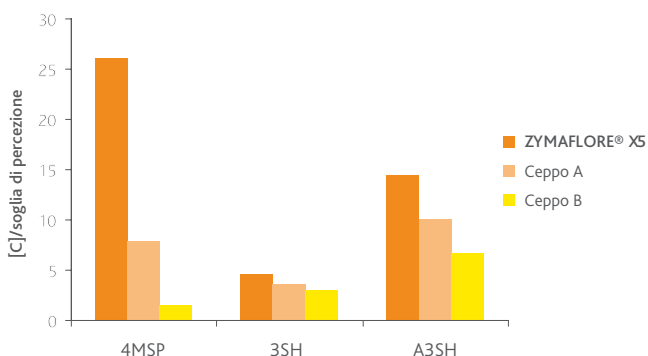
Profilo aromatico intenso e complesso:

- Spiccata rivelazione di aromi varietali tipo tioli volatili: 4MSP, 3SH, A3SH (bosso, pompelmo, frutti esotici).
- Interessante produzione di aromi fermentativi (AI, APE, PE: fruttato - fiorito).

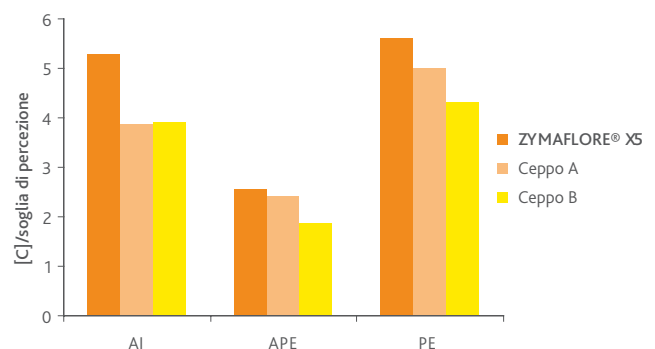
* E' possibile operare l'inoculo alla temperatura di 8-10°C, dopo la sfecciatura; indispensabile operare una corretta acclimatazione del piede mediante aggiunte controllate successive di mosto a bassa temperatura.

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 180mg/L.
- Inoculo a 20 g/hL, controlli di impiantazione positivi.
- Fermentazione 10 giorni, acidità volatile 0,19 g/L H₂SO₄.



Rivelazione di aromi varietali (tioli) da parte di differenti ceppi di lievito



Produzione di aromi fermentativi da parte di differenti ceppi di lievito



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.

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.

