



ZYMAFLORE® XarOm

Lievito *Saccharomyces cerevisiae* selezionato per l'ottenimento di rosati e bianchi caratterizzati da una decisa ed importante espressione aromatica.

Lievito secco attivo selezionato (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 derivato da incrocio caratterizzato da una intensa produzione di aromi fermentativi di tipo amilico (toffee, frutti gialli, fragola, ananas...).

La vinificazione di vitigni ad impronta neutra oppure aromatica con ZYMAFLORE® XAROM consente l'elaborazione di vini rosati e bianchi di grande espressività organolettica, perdurante nel tempo.

CARATTERISTICHE FERMENTATIVE

- Limitata espressione collegata all'acidità volatile.
- Temperature di fermentazione (ottimali): 14 – 22 °C.
- Elevato fabbisogno in azoto.

CARATTERISTICHE AROMATICHE

Espressione aromatica intensa e netta.

- Carattere POF(-): non dotato di attività cinnamato decarbossilasi, responsabile della produzione di vinilfenoli, in grado di «mascherare» aromi o rivelare note pesanti di tipo «farmaceutico, cerotto».

CARATTERISTICHE FISICHE

Lievito secco attivo disidratato e confezionato sottovuoto.

Aspetto granulare

ANALISI CHIMICHE E MICROBIOLOGICHE

Umidità (%) < 8	<i>E. Coli</i> (I/g) abs.
Cellule vive LSAS (UFC/g) $\geq 2.10^{10}$	<i>Staphylococcus</i> (I/g) abs.
Batteri lattici (UFC/g) < 10^5	<i>Salmonella</i> (I/25 g) abs.
Batteri acetici (UFC/g) < 10^4	Muffe (UFC/g) < 10^3
Lieviti di genere differente da <i>Saccharomyces</i> (UFC/g) < 10^5	Piombo (ppm) < 2
Lieviti di specie o ceppo differente (%) < 5	Arsenico (ppm) < 3
Coliformi (UFC/g) < 10^2	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.

APPLICAZIONE

- Seguire bene il protocollo di reidratazione del lievito.
- Evitare sbalzi di temperatura superiori a 10°C tra il mosto ed il piede di inoculo. Il tempo totale di preparazione dell'inoculo non deve superare i 45 minuti.
- In caso di condizioni di fermentazione particolarmente difficili (temperature molto basse, chiarifiche molto spinte, AP molto elevato), e/o per ottimizzare le prestazioni aromatiche del lievito, utilizzare **SUPERSTART® BLANC** nell'acqua di reidratazione.

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): 3 anni.

DOSI D'IMPIEGO

- 20 - 30 g/hL.

CONFEZIONAMENTO

Sacchetto sottovuoto da 500g.
Cartone da 10kg.

