



ZYMAFLORE® XPURE

Lievito *Saccharomyces Cerevisiae* specifico per la produzione di vini rossi di elevata pulizia e franchezza aromatica, contraddistinti da aromi di frutti neri, organoletticamente freschi e caratterizzati da un ampio e morbido palato.

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 derivato da incroci guidati sequenziali, mirati a coniugare eccellenti capacità fermentative alla minima produzione di composti solforati negativi (in particolare H_2S ed SO_2) e di molecole SO_2 combinanti. ZYMAFLORE® XPURE si adatta specificamente alla produzione di vini rossi di grande pulizia e franchezza organolettica, piena espressione del potenziale aromatico del vitigno. ZYMAFLORE® XPURE contribuisce al mascheramento del carattere vegetale, favorendo l'espressione di note aromatiche fresche, di frutti neri e lo sviluppo di un palato ampio, morbido e vellutato.

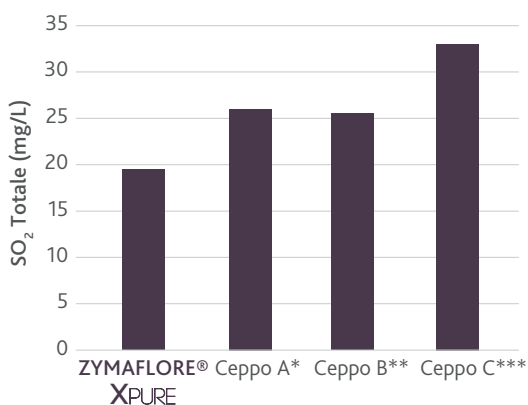
CARATTERI FERMENTATIVI

- Tolleranza all'alcol: fino a 16% vol.
- Ampio range di temperatura: 15 - 30°C.
- Ridotti fabbisogni in azoto.
- Ridotta produzione di acidità volatile.
- Cinetica fermentativa regolare.
- Buona compatibilità con i batteri malolattici.

CARATTERISTICHE AROMATICHE ED ORGANOLETTICHE

- Minima produzione di composti solforati negativi e di molecole SO_2 combinanti.
- Netta diminuzione della percezione dei caratteri vegetali.
- Vini contraddistinti da elevata pulizia, franchezza aromatica, eleganti note di frutti neri.
- Palato morbido, rotondo e vellutato.

RISULTATI SPERIMENTALI

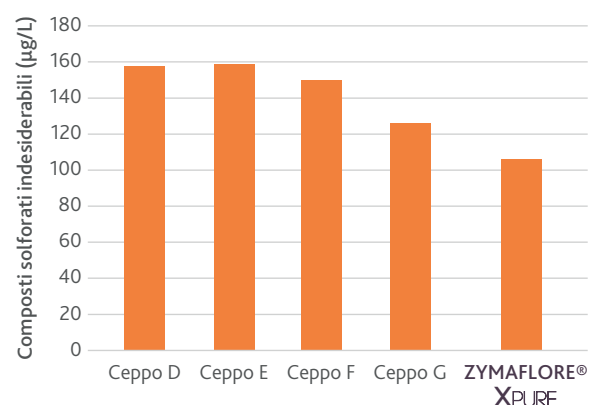


Tenori in SO_2 totale a fine fermentazione.
Merlot 2014 (TAV 15,5% vol, pH 3,50).

*Ceppo A: lievito ampiamente utilizzato nella vinificazione delle uve rosse.

**Ceppo B: lievito commerciale a ridotta produzione di SO_2 ed H_2S .

***Ceppo C: lievito posizionato sul mercato come "basso produttore di H_2S ".



Tenori in composti solforati indesiderabili a fine FA.
Merlot 2014 (TAV 13,5% vol., pH 3,49, AT 4,09 g/L H_2SO_4 IPT 54).

In questa prova sono stati, inoltre, misurati i valori di TL35*: ZYMAFLORE® XPURE esprime sui vini valori di TL35 significativamente più ridotti (58 mg/L), al confronto con altri ceppi nella stessa prova, che ne hanno fatto misurare da 65 a 67 mg/L. ZYMAFLORE® XPURE si caratterizza pertanto per una minima produzione di molecole SO_2 combinanti.

*TL35: dose di SO_2 totale necessaria per ottenere nel vino 35 mg/L di SO_2 libera. Più questo valore è elevato, tanto più il vino contiene molecole combinanti l' SO_2 .



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

- 15 - 30 g/hL.
- In caso si preveda una macerazione pre-fermentativa a freddo è vivamente consigliato procedere ad un inoculo al riempimento in ragione di almeno 5 g/hL, per assicurare la dominanza sulla flora indigena; in seguito completare a 15 - 25 g/hL a fine MPF, prima di lasciar risalire la temperatura.

APPLICAZIONE

- 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 (es. alcol potenziale elevato) ed al fine di minimizzare la formazione di acidità volatile, **SUPERSTART® ROUGE** 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): 4 anni.

CONFEZIONAMENTO

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

