

ZYMAFLORE® F5

Levadura adaptada a la vinificación de los vinos base destinados a la destilación

Levaduras Secas Activas Seleccionadas (LSAS) no OGM. Apto para la elaboración de productos destinados al consumo humano directo, dentro del marco legal vigente para la Enología. Conforme al Reglamento (UE) n°2019/934.

ESPECIALIDADES Y PROPIEDADES ENOLÓGICAS

Levadura seleccionada por su baja producción de alcoholes superiores como etanal, acetato de etilo.

- Excelentes capacidades de fermentación, fase de latencia corta.
- Necesidad de nitrógeno medio.
- Baja producción de SO₂.

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Levaduras deshidratadas y envasadas al vacío.

Aspecto granulado

ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Humedad (%) < 8
 Células revificables LSAS (UFC/g) ≥ 2.10¹⁰
 Bacterias lácticas (UFC/g) < 10⁵
 Bacterias acéticas (UFC/g) < 10⁴
 Levaduras de un género diferente
Saccharomyces (UFC/g) < 10⁵
 Levaduras de una especie o cepa diferente (%) < 5
 Coliformes (UFC/g) < 10²

E. Coli (/g) ausencia
Estafilococcus (/g) ausencia
Salmonellas (/25 g) ausencia
 Mohos (UFC/g) < 10³
 Plomo (ppm) < 2
 Arsénico (ppm) < 3
 Mercurio (ppm) < 1
 Cadmio (ppm) < 1

PROTOCOLO DE USO

CONDICIONES ENOLÓGICAS

- Sembrar con levadura lo antes posible tras el encubado.
- Respetar las dosis prescritas para garantizar una buena implantación de la levadura incluso en caso de gran población de levaduras autóctonas.
- La temperatura, la cepa de levadura, la rehidratación y la higiene de la cuba son esenciales para una correcta implantación.

DOSIS DE EMPLEO

- 20 - 30 g/hL (en función de las características del mosto y de las condiciones de vinificación).



LAFFORT

l'œnologie par nature

MODO DE EMPLEO

- Siga el protocolo de rehidratación de levaduras.
- Evitar las diferencias de temperatura por encima de 10°C entre el mosto y levadura durante la inoculación. El tiempo de fermentación no debe exceder los 45 minutos.
- En lo casos de condiciones de fermentación especialmente difíciles (temperatura muy baja, mosto muy clarificado, GAP muy elevado) y/o aumentar el potencial aromático del vino, use **SUPERSTART® BLANC** o **SUPERSTART® ROUGE** en el agua de rehidratación.

RECOMENDACIÓN DE CONSERVACIÓN

- Conservar fuera del suelo en su embalaje de origen, sin abrir a temperatura moderada en locales secos no susceptibles de comunicar olores.
- Fecha de utilización óptima: 4 años.

ENVASES

- Bolsa envasada al vacío de 500 g.
- Caja de 10 kg.

