



QUALCHE INFORMAZIONE IN PIU' SU ZYMAFLORE F 15

SOMMARIO

1. Scheda presentazione del ceppo

2. Alcuni dati sulla produzione di glicerolo e ac. volatile

3. Può verificarsi che

4. Commenti

1. SCHEDA PRESENTAZIONE DEL CEPPPO

| | |
|---------------------------------------|--|
| <i>Nome del ceppo/prodotto</i> | Ceppo F15 – CLIB in corso di registrazione |
| <i>Marchio commerciale</i> | ZYMAFLORE F15 |
| <i>Selezionatore</i> | FACOLTA' DI ENOLOGIA DI BORDEAUX |
| <i>Proprietario del ceppo</i> | LAFFORT ENOLOGIE |
| <i>Caratteristiche fermentative</i> | Buona colonizzazione dell'ambiente Ottima cinetica di fermentazione Buona resistenza agli sbalzi termici ed alle alte temperature Buon potere alcoligeno (fino a 14,5 % vol) Elevato rendimento di trasformazione dello zucchero in alcool Debole produzione di acidità volatile ALTA PRODUZIONE DI GLICEROLO |
| <i>Caratteristiche organolettiche</i> | Morbidezza e rotondità dei vini ottenuti Buona struttura, adatto a vini destinati alla maturazione in legno |
| <i>Principali applicazioni</i> | Produzione di vini rossi importanti destinati a lunghe maturazioni in fusti legno |

2. ALCUNI DATI SULLA PRODUZIONE DI GLICEROLO E AC. VOLATILE

Media dei dati raccolti in Francia nella vendemmia 1999.

| CEPPO | Ac. Volatile (H ₂ SO ₄) | Glicerolo g/l |
|-------|---|------------------|
| F 10 | 0,130 | 7,4 |
| 522 | 0,126 | 8,0 |
| F 15 | 0,160 | 9,4 |

Confronto eseguito in California durante la vendemmia 1998

| CEPPO | Acool % vol | Ac. Volatile (H ₂ SO ₄) | Glicerolo g/l |
|-------------|----------------|---|------------------|
| 522 | 14,60 | 0,22 | 7,5 |
| Actiflore C | 14,55 | 0,10 | 7,5 |
| F 10 | 14,30 | 0,29 | 6,9 |
| F 15 | 14,65 | 0,26 | 11,3 |

3. PUO VERIFICARSI CHE.....

...al momento della reidratazione del lievito si assiste ad una inconsueta precipitazione dello stesso sul fondo del recipiente. Non è il caso di allarmarsi, questo comportamento un po' strano è dovuto alla tendenza del lievito ad agglomerarsi, il che comporta la formazione di grumi di un certo peso che precipitano. Come accertato più volte questo fatto non compromette benchè minimamente la vitalità del lievito.

4. COMMENTI

E' convinzione diffusa che i lieviti produttori di glicerolo debbano obbligatoriamente essere anche produttori di acidità volatile. Certamente questa convinzione può essere smentita dai dati riportati nelle precedenti tabelle. Questa non è però la regola per tutti i ceppi.