LES LEVURES ZYMAFLORE®

LE MEILLEUR DE LA LEVURE

Qualités fermentaires et **aptitudes œnologiques** sont les deux propriétés essentielles sur lesquelles s'appuie **LAFFORT®** pour la sélection des levures **ZYMAFLORE®**.

LAFFORT

l'œnologie par nature

VINS BLANCS & ROSÉS

ZYMAFLORE® CX9

- Sélection *Breeding* – Bourgogne.
- Onctuosité et volume en bouche.
- Notes citronnées, d'amandes, de pain grillé et de noisettes fraîches.
- Caractère POF(-) [pas de formation de vinyl-phénols] : profil fin et net.
- Chardonnay.

ZYMAFLORE® XORIGIN

- Sélection *Breeding*.
- Respect de la typicité des cépages et des terroirs.
- Volume et rondeur en bouche.
- Faible bilan SO_2 et faible production d'acidité volatile.
- Caractère pof(-) [pas de formation de vinyl-phénols] : profil fin et net.
- Vins blancs complexes.

ZYMAFLORE® X16

- Sélection *Breeding*.
- Très forte production aromatique (esters).
- Bonne capacité à fermenter à basses températures.
- Bonne aptitude à consommer le fructose.
- Caractère POF(-) [pas de formation de vinyl-phénols] : profil fin et net.
- Chenin, Viognier, Chardonnay, Pinot gris, Ugni blanc, Rosé.

ZYMAFLORE® X5

- Sélection *Breeding*.
- Forte révélation d'arômes variétaux de type thiols volatils (4MSP).
- Bonne capacité à fermenter à basses températures.
- Bonne aptitude à consommer le fructose.
- Sauvignon blanc, Chenin, Colombard, Sémillon, Manseng, Rosé.

ZYMAFLORE® DELTA

- Sélection *Terroir*.
- Forte expression de thiols volatils (3SH).
- Vins blancs et rosés complexes.
- Sauvignon blanc, Viognier, Riesling, Vermentino, Chenin, Sémillon, Rosé.

ZYMAFLORE® VL3

- Sélection *Terroir* - Bordeaux.
- Forte expression des thiols volatils.
- Augmente les sensations de sucrosité (Protéine Hsp12).
- Contribue à la longueur en bouche.
- Sauvignon blanc, Colombard.

ZYMAFLORE® VL1

- Sélection *Terroir*.
- Forte activité ß-Glucosidase favorisant la révélation des terpènes floraux.
- Caractère POF(-) [pas de formation de vinyl-phénols] : profil fin et net.
- Vins blancs de garde : Chardonnay, Riesling, Gewürztraminer.

ZYMAFLORE® VL2

- Sélection *Terroir*.
- Forte production de polysaccharides participant au volume des vins.
- Caractère POF(-) [pas de formation de vinyl-phénols] : profil fin et net.
- Sémillon, Chardonnay, Viognier.

ZYMAFLORE® ST

- Sélection *Terroir* – Sauternes.
- Résistante aux fortes concentrations en sucre.
- Sensible au SO_2 (mutage facilité).
- Vendanges tardives, vins botrytisés.

Nouveauté 2022

Tout type de vin

ZYMAFLORE® XAROM

- Sélection *Breeding*.
- Élaboration de vins aux profils aromatiques intenses et soutenus.
- Permet d'optimiser le potentiel des raisins.
- Favorise la fraîcheur des vins.

Vins rouges

ZYMAFLORE® XPURE

- Sélection *Breeding*.
- Très faible production de composés soufrés négatifs et de composés combinant le SO_2.
- Vins d'une grande pureté aromatique.
- Perception du caractère végétal diminuée.
- Fraîcheur aromatique et expression d'arômes de fruits noirs.
- Grande souplesse en bouche.

ZYMAFLORE® FX10

- Sélection *Breeding*.
- Forte résistance à l'alcool et bonne utilisation du fructose.
- Forte production de polysaccharides et libération de la protéine Hsp12 (sucrosité).
- Préserve les spécificités variétales et le terroir.
- Vin de garde élégant et structuré.
- Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec.

ZYMAFLORE® RX60

- Sélection *Breeding*.
- Forte expression fruité frais et épicé.
- Résistance élevée à l'alcool.
- Vins modernes, ronds et fruités.
- Syrah, Merlot, Tempranillo, Pinot noir.

ZYMAFLORE® F15

- Sélection *Terroir* - Bordeaux.
- Vin fruité et concentré avec expression variétale.
- Faible production de composés soufrés negatifs.
- Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache.

ZYMAFLORE® RB2

- Sélection *Terroir* - Bourgogne.
- Forte expression d'arômes variétaux type cerise / kirsch.
- Structure élégante.
- Favorise la préservation de la couleur.
- Pinot noir, Merlot, Gamay.

ZYMAFLORE® F83

- Sélection *Terroir* - Toscane.
- Forte production d'arômes de fruits rouges et floraux.
- Cépages méditerranéens.

ZYMAFLORE® RB4

- Sélection *Terroir* - Beaujolais.
- Forte production d'arômes fermentaires de caractère fruits rouges.
- Vins aromatiques et fruités (ex. style vins primeurs) avec rondeur et longueur en bouche.

APPROVED ADI DIRECT INOCULATION

LEVURES APPROUVÉES POUR L'INOCULATION DIRECTE

Plusieurs années de qualification basée sur des critères discriminants tels que la viabilité cellulaire après inoculation ou la reprise d'activité cellulaire, ont permis d'approuver l'utilisation de souches de notre collection pour une mise en œuvre facilitée tout en conservant les caractéristiques intrinsèques de chacune d'elles.

Le concept ADI s'inscrit dans une gestion globale et maîtrisée de la fermentation alcoolique afin de préserver la qualité des vins dans toutes les conditions fermentaires.

NON-SACCHAROMYCES

ZYMAFLORE® EGIDE[TDMP]

- Souches *Torulaspora delbrueckii* et *Metschnikowia pulcherrima*.
- BIOProtection sur matériel de vendage, sur moûts et raisins dans une stratégie de diminution du SO_2.
- Limitation du développement de la flore indigène indésirable.
- Compatible avec toutes les souches *Saccharomyces cerevisiae.*

ZYMAFLORE® KHIO[MP]

- Souche *Metschnikowia pulcherrima*.
- BIOProtection des moûts et des raisins en phases pré-fermentaires à basse température.
- Protection du moût contre l'oxydation grâce à sa forte capacité à consommer l'oxygène dissous.
- Limitation du développement de la flore indigène indésirable.
- Compatible avec toutes les souches *Saccharomyces cerevisiae.*

ZYMAFLORE® OMEGA[LT]

- Souche *Lachancea thermotolerans*
- BIOAcidification des vins grâce à la production d'acide L-lactique à partir des sucres fermentescibles.
- Baisse du pH et augmentation de l'acidité totale.
- Légère diminution en alcool.

VINS BIO EFFERVESCENTS

ZYMAFLORE® ALPHA[TD N.SACCH]

- Souche *Torulaspora delbrueckii*.
- Augmentation du volume en bouche.
- Amélioration de la complexité aromatique.
- Compatible avec toutes les souches *Saccharomyces cerevisiae.*

ZYMAFLORE® 011 BIO

- Levure certifiée biologique pour la production de vin respectueux de l'environnement.
- Respect du caractère variétal du cépage.
- Pour redémarrer les fermentations spontanées (arrêt de FA ou FA languissante).

ZYMAFLORE® SPARK

- Sélection *Terroir*.
- Finesse aromatique.
- Résistance élevée à l'alcool, au SO_2 et à la pression et conditions difficiles.
- Vins tranquilles et effervescents.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 - 33072 BORDEAUX CEDEX - Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

AH - AS - 16.06.22