ZYMAFLORE® 011 BIO

Levure *Saccharomyces cerevisiae* certifiée biologique selon les méthodes de production biologiques du règlement européen UE 848/2018 et conforme au règlement américain (NOP) pour la production biologique.

Levure Sèche Active Sélectionnée (LSAS) non OGM, pour usage œnologique. Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Réglement (UE) 2019/934.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Cette *Saccharomyces cerevisiae*, ex *bayanus* dans la précédente nomenclature, a été sélectionnée pour ses remarquables capacités fermentaires, sa bonne résistance à l'alcool, son respect de la typicité du cépage et sa faible production d'acides gras à moyennes chaînes et SO_2, composés inhibiteurs des bactéries malolactiques.

Sa résistance à l'alcool rend également la **ZYMAFLORE® 011 BIO** adaptée aux reprises fermentaires ou à la re-inoculation dans le cas de fermentations spontanées languissantes pour assurer une fin de FA franche.

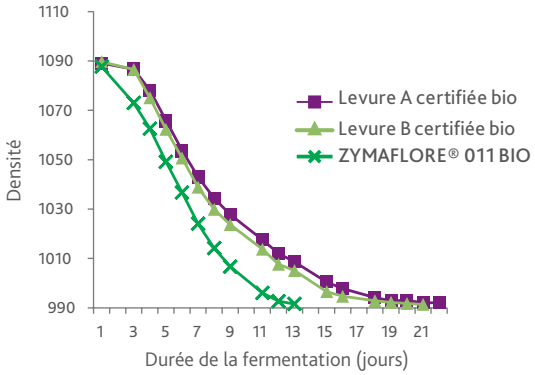
CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 % vol.
- Large tolérance aux températures : 14 - 26°C.
- Besoins en azote faibles.
- Compatibilité avec les levains malolactiques.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET ORGANOLEPTIQUES :

- Respect du terroir (expression aromatique nette, avec peu d'arômes fermentaires).

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX



Cabernet Franc, Entre deux Mers 2012. TAP 13,2 % vol., AT 3,7 g/L H_2SO_4, pH 3,2. Azote assimilable initial du moût : 160 mg/L. Correction nutritionnelle avec 40 g/hL de **NUTRISTART® ORG** *à 1/3 de la FA. Contrôles d'implantation des levures positifs.*

	ZYMAFLORE® 011 BIO	Levure A certifiée bio	Levure B certifiée bio
TAV (% Vol.)	13,2	13,2	13,2
Sucres résiduels (g/L)	1	1,6	1,6
AV (g/L H_2SO_4)	0,13	0,43	0,32
AV (g/L acide acétique)	0,16	0,52	0,39

LAFFORT
l'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Levures déshydratées et emballées sous vide.

Aspect ..... granulats

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Humidité (%)	< 8	*E. Coli* (/g)	absence
Cellules revivifiables LSAS (UFC/g)	$\geq 10^{10}$	*Staphylococcus* (/g)	absence
Bactéries lactiques (UFC/g)	$< 10^5$	*Salmonella* (/25 g)	absence
Bactéries acétiques (UFC/g)	$< 10^4$	Moisissures (UFC/g)	$< 10^3$
Levures d'un genre différent de *Saccharomyces* (UFC/g)	$< 10^5$	Plomb (ppm)	< 2
Levures d'une espèce ou d'une souche différente (%)	< 5	Arsenic (ppm)	< 3
Coliformes (UFC/g)	$< 10^2$	Mercure (ppm)	< 1
		Cadmium (ppm)	< 1

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Levurer le plus tôt possible après l'encuvage.
- Respecter les doses prescrites afin d'assurer une bonne implantation de la levure, même en cas de forte population de levures indigènes.
- La température, la souche de levure, la réhydratation et l'hygiène de la cave sont également primordiales pour une bonne implantation.

DOSE D'EMPLOI

20 - 30 g/hL.

30 - 50 g/hL dans le cas d'un 2ème levurage en fin de FA ou pour des reprises fermentaires (Consulter notre protocole de reprise de la fermentation alcoolique).

Dans le cas de macération préfermentaire à froid, il est conseillé de levurer à 5 g/hL à l'encuvage, pour dominer la flore indigène, puis de compléter avec 15 à 20 g/hL à la fin de la macération, avant de remonter la température.

MISE EN ŒUVRE

- Bien suivre le protocole de réhydratation de la levure.
- Eviter les différences de température supérieures à 10°C entre le moût et le levain lors de l'inoculation. Le temps total de préparation du levain ne doit pas excéder 45 minutes.
- Dans le cas de vendange à fort degré potentiel et pour minimiser la formation d'acidité volatile et de composés soufrés négatifs (H_2S,...), utiliser **SUPERSTART® ROUGE / SUPERSTART® BLANC** dans l'eau de réhydratation.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert dans un endroit frais (entre 2-10°C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 18 mois.

CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 500g. Carton de 10kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

AS - NB - 10.03.2022 - Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.