



ZYMAFLORE® 011 BIO

Levure certifiée biologique selon les méthodes de production biologiques des règlements européens CE 834/2007 et 889/2008 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 Règlement CE n° 606/2009.

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 SO₂, 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.

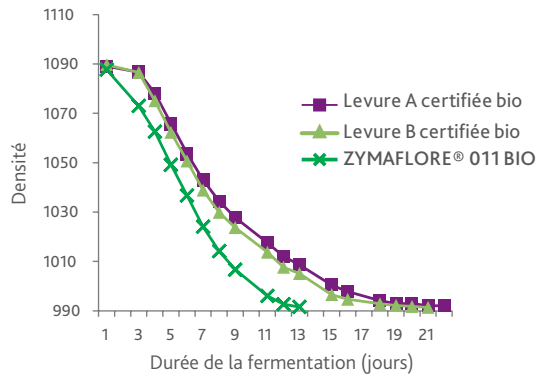
CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

- 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 H₂SO₄, 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 ₂ SO 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

Aspectgranulats

ANALYSES CHIMIQUES

Humidité (%) < 8 %
Cellules vivantes LSAS UFC/g $\geq 10^{10}$
Bactéries lactiques UFC/g..... < 10^5
Bactéries acétiques UFC/g < 10^4
Levures sauvages / LSAS UFC/g < 10^5
Coliformes UFC/g < 10^2
E. Coli UFC/g absence

Staphylocoques UFC/g absence
Salmonelles UFC/25g absence
Moisissures UFC/g < 10^3
Plomb..... < 2 ppm
Arsenic..... < 3 ppm
Mercure < 1 ppm
Cadmium < 1 ppm

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS CÉNOLOGIQUES

- Levurer le plus tôt possible après l'encuvage.
- Un facteur 100 dans le rapport levures sélectionnées / levures indigènes porte les chances d'implantation à 98% (contre 60 à 90% avec un facteur 10).
- 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 2^{ème} 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, \dots), utiliser **SUPERSTART® ROUGE / SUPERSTART® BLANC** dans l'eau de réhydratation.

CONSERVATION

- Conserver au frais (4 à 8°C), hors sol dans l'emballage d'origine, dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 18 mois.

CONDITIONNEMENT

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

