

ZYMAFLORE® Alpha^{TD} n. sacch.

...Le potentiel de la *biodiversité*

Levure non-Saccharomyces pour la production de vins à forte complexité aromatique avec une longueur et un volume en bouche prononcés.

Levure Sèche Active (LSA) sélectionnée non OGM, pour usage œnologique. Préparation 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

Souche de l'espèce *Torulasporea delbrueckii* issue d'éco-sélection. Cette souche non-Saccharomyces confère une complexité aromatique d'une grande pureté et apporte du volume en bouche. Capacité de production d'alcool observée de 10 % vol. Convient parfaitement pour l'élaboration de vins expressifs et ronds, utilisée en inoculation séquentielle avec une souche de *S.cerevisiae*.

L'association de ZYMAFLORE® Alpha^{TD} n. Sacch à une *S.cerevisiae* produit un écosystème plus complexe des moûts en fermentation et assure une fermentation alcoolique complète.

CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

- Tolérance à l'alcool observée : jusqu'à 10 % vol.
- Besoins en azote : moyens.
- Large gamme de températures de fermentation : 12-26°C.
- Faible production d'acidité volatile, de phénols volatils et d'H₂S.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES :

- Souche pof(-) : ne possède pas la cinnamate décarboxylase, responsable de la formation des vinyls-phénols, "masqueurs" d'arômes ou responsables de notes lourdes, de type "pharmaceutique, gouache".
- Bonne révélation d'arômes variétaux de type thiols (3SH, A3SH : pamplemousse, fruits exotiques) en association avec une *S.cerevisiae*.

OBSERVATION : volume et longueur en bouche prononcés. Participe au fruité du vin et gomme les notes végétales grâce à la production d'esters spécifiquement liés à son développement.

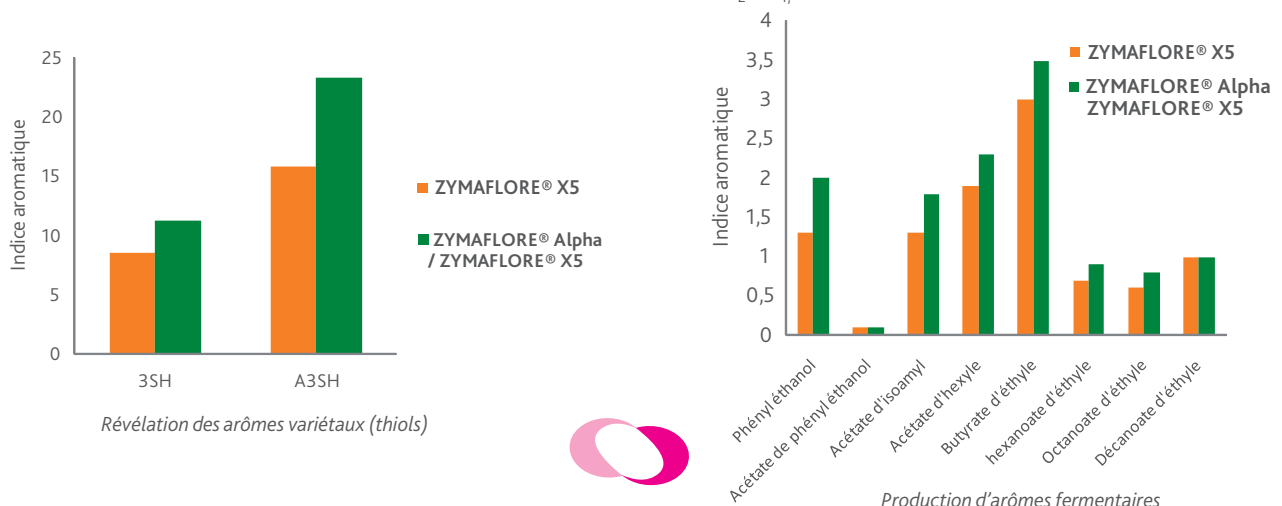
RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- Colombard, 2009

TAP : 12,5% vol, 100 NTU, température de fermentation 16-20°C.

Levurage séquentiel : 30 g/hL ZYMAFLORE® Alpha^{TD} n. Sacch / ZYMAFLORE® X5 ensemencée 24h après à 20 g/hL.

Fermentation moyenne : 15 jours / Acidité volatile moyenne : 0,17 g/L H₂SO₄.



CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Levures déshydratées et emballées sous vide.

Aspectgranulats

ANALYSES CHIMIQUES

Humidité (%) < 8 %
Levures revivifiables totales/ g $\geq 10^{10}$
Bactéries lactiques UFC/g..... < 10^5
Bactéries acétiques UFC/g < 10^4
Coliformes UFC/g..... < 10^2
E. coli UFC/g absence
Staphylococcus UFC/g absence

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

PROTOCOLE D'UTILISATION

EN SÉQUENTIEL :

Important : réhydrater la ZYMAFLORE® Alpha^{TD n. Sacch} dans de l'eau à 25-30 °C.

• Vins secs :

Levurer à 30 g/hL avec ZYMAFLORE® Alpha^{TD n. Sacch} puis 24-72h après, ensemercer à 20 g/hL avec *S.cerevisiae* (ZYMAFLORE® XPURE, ZYMAFLORE® FX10, ZYMAFLORE® RX60, ZYMAFLORE® X16, ZYMAFLORE® X5...).

• Vins liquoreux :

Levurer à 40 g/hL avec ZYMAFLORE® Alpha^{TD n. Sacch}, puis 5-10h après, ensemercer à 20 g/hL avec *S.cerevisiae* (ZYMAFLORE® ST...).

APPLICATION EN BIOPROTECTION :

Levurer avec ZYMAFLORE® Alpha^{TD n. Sacch} directement sur raisin ou moût (raisin sain). Dose : 2 à 10 g/hL selon les procédés employés.

Procéder ensuite à un ensemencement avec *S.cerevisiae* à 20 g/hL pour assurer une fermentation alcoolique complète.

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.

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 : 30 mois.

CONDITIONNEMENT

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

