

# ZYMAFLORE® Alpha<sup>TD</sup> 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<sup>TD</sup> 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'H<sub>2</sub>S.

### 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.

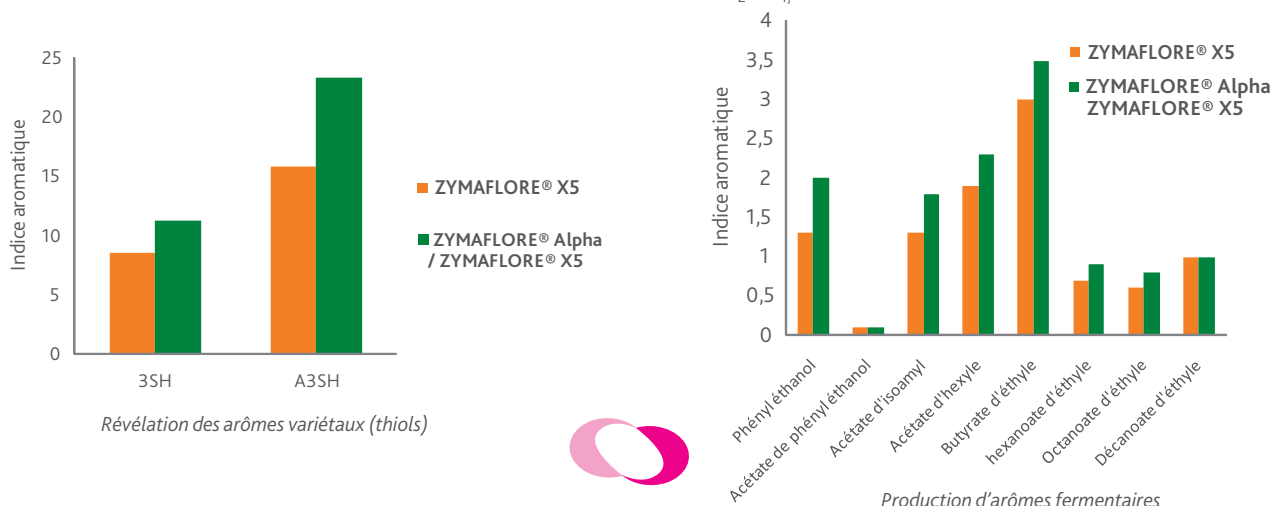
## RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- Colombard, 2009

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

Levurage séquentiel : 30 g/hL ZYMAFLORE® Alpha<sup>TD</sup> n. Sacch / ZYMAFLORE® X5ensemencée 24h après à 20 g/hL.

Fermentation moyenne : 15 jours / Acidité volatile moyenne : 0,17 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.



## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Levures déshydratées et emballées sous vide.

Aspect .....granulats

## 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

Mercuré ..... < 1 ppm

Cadmium ..... < 1 ppm

## PROTOCOLE D'UTILISATION

### EN SÉQUENTIEL :

**Important : réhydrater la ZYMAFLORE® Alpha<sup>TD n. Sacch</sup> dans de l'eau à 25-30 °C.**

• Vins secs :

Levurer à 30 g/hL avec ZYMAFLORE® Alpha<sup>TD n. Sacch</sup> 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<sup>TD n. Sacch</sup>, puis 5-10h après, ensemercer à 20 g/hL avec *S.cerevisiae* (ZYMAFLORE® ST...).

### APPLICATION EN BIOPROTECTION :

Levurer avec ZYMAFLORE® Alpha<sup>TD n. Sacch</sup> directement sur raisin ou moût (raisin sain). Dose : 2 à 10 g/hL selon les procès 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.

