ZYMAFLORE® CX9

Levure *Saccharomyces Cerevisiae* pour vins blancs (Chardonnay).

Levure Saccharomyces cerevisiae 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 (UE) 2019/934.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Levure issue d'une sélection massale sur un grand climat de Bourgogne et de la technique du breeding. **ZYMAFLORE® CX9** permet de révéler des notes citronnées, d'amande et pain grillé, de noisette fraîche. Les vins s'illustrent par un équilibre subtil entre onctuosité, tension et volume en bouche.

Recommandée pour les grands Chardonnay complexes et onctueux.

CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 % vol.
- Températures de fermentation (optimum) : 14 - 22°C.
- Besoins en azote moyens.
- Phase de latence courte.
- Bonne capacité fermentaire.

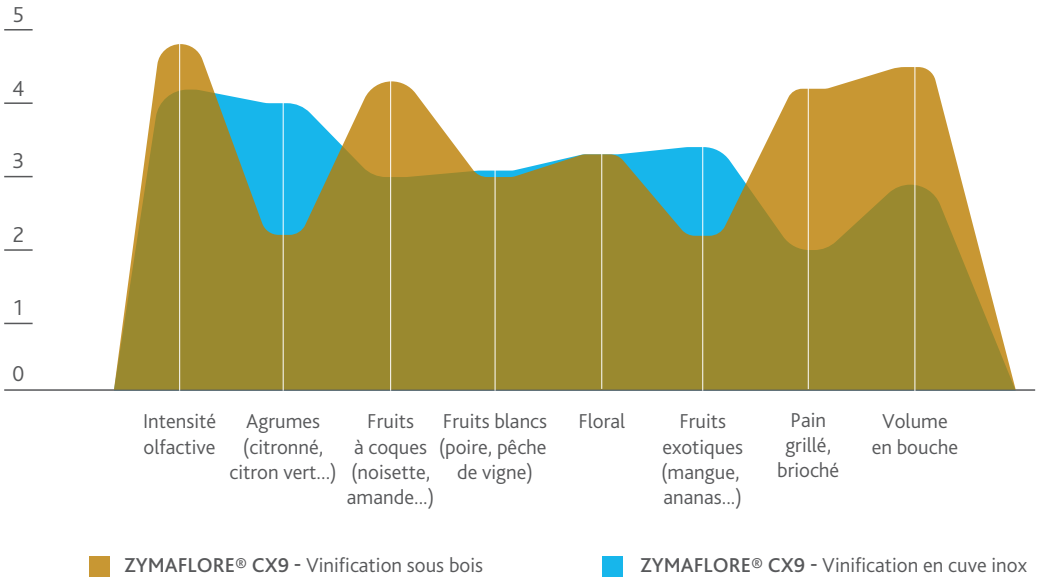
CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES :

Profil aromatique complexe et délicat :

- Souche pof(-) : ne possède pas d'activité cinnamate décarboxylase, responsable de la formation des vinyls-phénols, « masqueurs » d'arômes ou responsables de notes lourdes de type « pharmaceutique, gouache ».
- Très bonne aptitude à l'élevage sur lies (sous-bois ou en contenant inox).

PROFIL SENSORIEL

PROFILS SENSORIELS DE VINS VINIFIÉS AVEC ZYMAFLORE® CX9
EN FONCTION DU TYPE DE VINIFICATION.



LAFFORT
l'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Levures déshydratées et emballées sous vide.

Aspect ..... granulats

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Humidité (%) ..... < 8

Cellules revivifiables LSAS (UFC/g) ..... ≥ 2.10^{10}

Bactéries lactiques (UFC/g) ..... < 10^5

Bactéries acétiques (UFC/g) ..... < 10^4

Levures d'un genre différent de *Saccharomyces* (UFC/g) ..... < 10^5

Levures d'une espèce ou d'une souche différente (%) ... < 5

Coliformes (UFC/g) ..... < 10^2

E. Coli (/g) ..... absence

Staphylococcus (/g) ..... absence

Salmonella (/25 g) ..... absence

Moisissures (UFC/g) ..... < 10^3

Plomb (ppm) ..... < 2

Arsenic (ppm) ..... < 3

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.

DOSAGE

- 20 - 30 g/hL.

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 conditions particulièrement difficiles de fermentation (température très faible, moût très clarifié, TAP très élevé) et/ou pour optimiser les performances aromatiques de la levure, utiliser **SUPERSTART® BLANC** dans l'eau de réhydratation.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 4 ans.

CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 500g.

Carton de 10 kg.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

JB - AS - 09.02.21- 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.