

ZYMAFLORE® DELTA

Levure pour vins blancs et rosés frais, élégants et complexes.

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

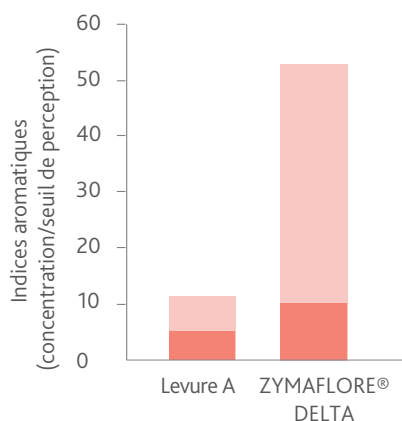
Levure pour l'expression des arômes de notes de **pamplemousse, fruits de la passion, mangue, litchi**. Forte capacité à révéler la 3SH et l'A3SH (faible capacité à révéler la 4MSP ; notes de feuille de tomate ou buis). Convient parfaitement pour l'élaboration de vins blancs **complexes et élégants** et vins rosés à forte expression variétale.

CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15 % vol.
- Turbidité > 150 NTU.
- Températures de fermentation : 14 – 22 °C.
- Besoins en azote élevés.
- Phase de latence courte.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- Sauvignon blanc, Bordeaux 2011. Température de fermentation 16 – 22 °C. Contrôles d'implantation des levures positifs.



ANALYSES FIN FA	LEVURE A	ZYMAFLORE® DELTA
Alcool (% vo.)	13,9	13,9
SR (g/L)	0,8	0,9
AT (g/L H ₂ SO ₄)	6,0	6,0
AT (g/L ac tartarique)	9,1	9,2
AV (g/L H ₂ SO ₄)	0,22	0,26
AV (g/L ac acétique)	0,27	0,32
pH	3,05	3,07

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Levures déshydratées et emballées sous vide.

Aspect granulats

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Humidité (%)	< 8 %	Staphylocoques UFC/g	absence
Cellules vivantes LSAS UFC/g	$\geq 2.10^{10}$	Salmonelles UFC/25g	absence
Bactéries lactiques UFC/g	$< 10^5$	Moisissures UFC/g	$< 10^3$
Bactéries acétiques UFC/g	$< 10^4$	Plomb	< 2 ppm
Levures sauvages / LSAS UFC/g	$< 10^5$	Arsenic	< 3 ppm
Coliformes UFC/g	$< 10^2$	Mercure	< 1 ppm
<i>E. coli</i> UFC/g	absence	Cadmium	< 1 ppm

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- 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.

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, utiliser **SUPERSTART® BLANC** dans l'eau de réhydratation.

CONSERVATION

- Conserver au frais, hors sol dans l'emballage d'origine, dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 4 ans.

DOSE D'EMPLOI

- 20 - 30 g/hL.
- 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 25 g/hL à la fin de la macération à froid, avant de remonter la température.

CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 500g.

