



ZYMAFLORE® EDEN

Levure *Saccharomyces cerevisiae* pour des vins rouges fruités, épicés et gourmands.

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 (UE) 2019/934.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Issue d'une sélection massale, ZYMAFLORE® EDEN se distingue par son empreinte organoleptique unique, tout en affichant une excellente robustesse fermentaire. Cette souche se prête à l'élaboration de vins rouges **souples, complexes et équilibrés**.

CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

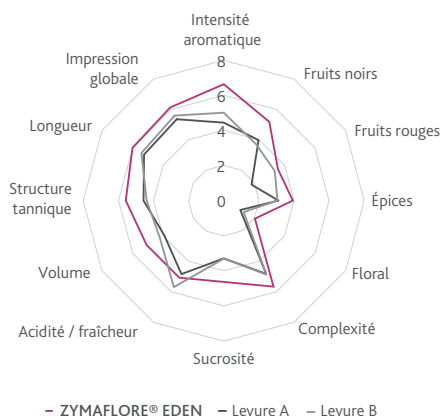
- Température de fermentation (optimum) : 20 - 30 °C.
- Besoins en azote élevés.
- Caractéristiques technologiques exceptionnelles : phase de latence courte et robustesse fermentaire.
- Faible production d'acidité volatile, de SO₂ et d'H₂S.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET ORGANOLEPTIQUES :

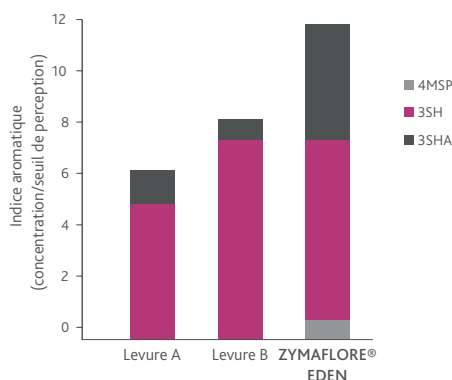
- Favorise une **expression fruitée**, renforcée par des notes **poivrées et rafraichissantes**.
- Contribue à la **souplesse**, au **volume** et la **longueur en bouche**.
- Permet d'obtenir les vins **expressifs, gourmands et uniques**.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

Profil organoleptique



Thiols - Indice aromatique



Par rapport aux références du marché, ZYMAFLORE® EDEN favorise l'expression aromatique de fruits, d'épices et de fleurs et apporte une souplesse en bouche. Essai sur Merlot, France, 2023, TAV 13,2 %, pH 3,6.

La révélation des thiols accentue l'intensité des fruits et des épices, avec des notes rafraichissantes. Essai sur Syrah, France, 2023, TAV 15 %, pH 3,8.



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) $\geq 10^{10}$

Bactéries lactiques (UFC/g) < 10^5

Bactéries acétiques (UFC/g) < 10^4

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

Mercuré (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.

DOSE D'EMPLOI

- 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 vendange à fort degré potentiel et pour minimiser la formation d'acidité volatile, utiliser **SUPERSTART® ROUGE** 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 10kg.

