

ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP}

Levures non-Saccharomyces (*Torulaspota delbrueckii* et *Metschnikowia pulcherrima*) pour la bioprotection de la vendange, sur raisin et sur moût, dans une stratégie de réduction du SO₂.

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

Formulation de souches des espèces *Torulaspota delbrueckii* et *Metschnikowia pulcherrima* issues d'éco-sélection. Ces souches choisies parmi la flore indigène du raisin pour leur neutralité organoleptique vont coloniser le milieu et maîtriser la microflore pendant les phases préfermentaires.

Associer ces deux espèces à forte capacité d'implantation, l'une cryophile et plus résistante au SO₂ (*Torulaspota* - dans les itinéraires où du SO₂ est ajouté sur raisins) et l'autre particulièrement robuste lors d'une inoculation sur raisins (*Metschnikowia*), permet d'assurer la protection du milieu par des micro-organismes valorisants dans une grande diversité de situations.

Des résultats d'études ont validé l'effet bioprotection de cette préparation :

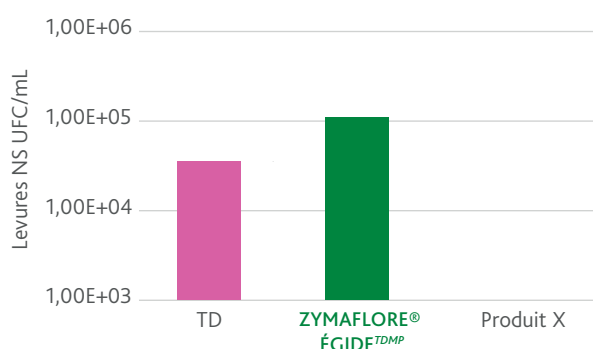
- Colonisation du milieu, sans activité fermentaire décelée (pas de consommation des sucres ni de l'azote, pas de différence dans les niveaux de turbidité en sortie de débouillage).
- Limitation du développement de la flore indigène.
- Facilitation de l'implantation de la souche de *Saccharomyces cerevisiae* inoculée.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- Gros Manseng, 2016.

181 g/L sucres, 160 mg N / L initial, température de débouillage 12°C pendant 14h.

Ensemencement sur moût après pressurage à 5 g/hL, pas de sulfitage.



Dénombrement des levures non-Saccharomyces en sortie de débouillage. La bioprotection est bien visible suite à l'ensemencement en ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP} et les levures non-Saccharomyces détectées correspondent uniquement aux espèces *T. delbrueckii* et *M. pulcherrima*.



CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Levures déshydratées et emballées sous vide.

Aspectgranulats

ANALYSES CHIMIQUES

Humidité (%) < 8 %
Cellules vivantes LSAS UFC/g $\geq 10^{10}$
Bactéries lactiques UFC/g..... < 10^5
Bactéries acétiques UFC/g < 10^4
Levures sauvages / LSAS UFC/g < 10^5
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

DOSAGE

Dose recommandée : 2-3 g/hL. Augmenter la dose jusqu'à 5 g/hL dans le cas de faibles températures (stabulation, macération préfermentaire à une température inférieure à 4°C), de non réhydratation ou de pression microbiologique plus forte (raisins rouges, etc.).

MISE EN ŒUVRE

Ensemencer ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP} directement sur raisin blanc ou rouge ou sur moût (raisin sain), réhydratée ou non.

- En cas de réhydratation, suivre le protocole de réhydratation de la levure (voir *packaging*).
- Le temps total de préparation du levain ne doit pas excéder 45 minutes.

Pour assurer l'action de protection et de colonisation du milieu sans activité fermentaire, il est important de maintenir une température basse et d'inoculer avec une souche de *Saccharomyces cerevisiae* dans un délai raisonnable, selon l'itinéraire et la température.

Ensemencer avec *Saccharomyces cerevisiae* (dose habituelle) pour assurer une fermentation alcoolique complète.

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 : 2 ans.

CONDITIONNEMENT

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

