

# **ZYMAFLORE® F15**

Levure Saccharomyces cerevisiae pour vins rouges aromatiques, ronds et structurés.

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 Réglement (UE) 2019/934.

# SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Souche produisant des vins aromatiques, ronds et structurés, assurant une grande sécurité fermentaire.

Particulièrement recommandée pour l'élaboration de vins harmonieux et gras (forte production de *glycérol*) et pour la vinification de raisins à *degré potentiel élevé*. Convient pour tous types de cépages, et en particulier Merlot, Cabernet Sauvignon, Zinfandel.

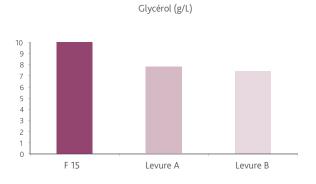
### **CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES:**

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16% vol.
- Large tolérance aux températures : 20 32°C.
- · Besoins en azote moyens.
- Faible production d'acidité volatile et d'H<sub>2</sub>S.

# CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET ORGANOLEPTIQUES :

- Production importante de glycérol.
- Bonne révélation de l'expression variétale des cépages.
- · Valorisation du potentiel polyphénolique du raisin.

## **RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX**



Production de glycérol par différentes souches de levures sur un même moût.

# CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Levures déshydratées et emballées sous vide.

Aspect ......granulats



# ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Humidité (%)< 8
Cellules revivifiables LSAS (UFC/g) $\geq 2.10^{10}$
Bactéries lactiques (UFC/g)< 10 <sup>5</sup>
Bactéries acétiques (UFC/g )< 10 <sup>4</sup>
Levures d'un genre différent de
Saccharomyces (UFC/g)< 10 <sup>5</sup>
Levures d'une espèce ou d'une souche différente (%) < 5
Coliformes (UFC/g)< 10 <sup>2</sup>

E. Coli (/g)	absence
Staphylococcus (/g)	absence
Salmonella (/25 g )	absence
Moisissures (UFC/g)	< 10
Plomb (ppm)	< 2
Arsenic (ppm)	< 3
Mercure (ppm)	< '
Cadmium (ppm)	< '

#### 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

• 15 - 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, avant de remonter la température.

# 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.

