



# ZYMAFLORE® F33



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

Levure *saccharomyces cerevisiae* adaptée à tout type de vin. Sélectionnée pour sa résistance aux degrés alcooliques élevés (16% vol.), sa formation d'acidité volatile très basse et sa forte production de polysaccharides.

### CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16% vol.
- Besoins en azote faible.
- Tolérance à la température : 13 - 30°C.
- Très faible production d'acidité volatile.
- Forte production et libération de composés polysaccharidiques.

### CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES

- Particulièrement adaptée pour l'élaboration de vins rouges aux profils nets et francs. Sa faible demande nutritionnelle en azote et sa robustesse fermentaire en font une excellente candidate pour un large spectre de vinifications.

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Levures déshydratées et emballées sous vide.

Aspect ..... granulats

## ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Humidité (%) ..... < 8	<i>E. Coli</i> (/g) ..... absence
Cellules revivifiables LSAS (UFC/g) ..... $\geq 2.10^{10}$	<i>Staphylococcus</i> (/g) ..... absence
Bactéries lactiques (UFC/g) ..... < $10^5$	<i>Salmonella</i> (/25 g) ..... absence
Bactéries acétiques (UFC/g) ..... < $10^4$	Moisissures (UFC/g) ..... < $10^3$
Levures d'un genre différent de <i>Saccharomyces</i> (UFC/g) ..... < $10^5$	Plomb (ppm) ..... < 2
Levures d'une espèce ou d'une souche différente (%) ..... < 5	Arsenic (ppm) ..... < 3
Coliformes (UFC/g) ..... < $10^2$	Mercure (ppm) ..... < 1
	Cadmium (ppm) ..... < 1



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## 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.

### MISE EN ŒUVRE

#### Inoculation avec réhydratation :

- 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, TAVP très élevé), utiliser **SUPERSTART®** ou **SUPERSTART® ROUGE** dans l'eau de réhydratation.

#### Inoculation directe :

- Pour faciliter l'application, mettre en suspension la levure dans de l'eau à température ambiante.
- Après ajout de la levure, homogénéiser le volume de vendange ou de moût.

### 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.

### DOSAGE

- 20 - 30 g/hL (en fonction des caractéristiques du moût et les conditions de vinification).

### CONDITIONNEMENT

---

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

