

ZYMAFLORE® F5

Levure adaptée à la vinification des vins de base destinés à la distillation

Levures Sèches Actives Sélectionnées (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) n°2019/934.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Levure sélectionnée pour son aptitude à produire une faible quantité d'alcools supérieurs, éthanal, acétate d'éthyle.

- Excellentes capacités fermentaires, phase de latence courte.
- Besoin en azote moyen.
- Faible production de SO₂.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Levures déshydratées et emballées sous vide.

Aspect granulats

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Humidité (%) < 8
 Cellules revivifiables LSAS (UFC/g) ≥ 2.10¹⁰
 Bactéries lactiques (UFC/g) < 10⁵
 Bactéries acétiques (UFC/g) < 10⁴
 Levures d'un genre différent de
Saccharomyces (UFC/g) < 10⁵
 Levures d'une espèce ou d'une souche différente (%) ... < 5
 Coliformes (UFC/g) < 10²

E. Coli (/g) absence
Staphylococcus (/g) absence
Salmonella (/25 g) absence
 Moisissures (UFC/g) < 10³
 Plomb (ppm) < 2
 Arsenic (ppm) < 3
 Mercure (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.

DOSAGE

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



LAFFORT

l'œnologie par nature

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 conditions particulièrement difficiles de fermentation (température très faible, moût très clarifié, TAVP très élevé), utiliser **SUPERSTART®** ou **SUPERSTART® BLANC** 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 500 g - Carton de 10 kg.
Sac de 10 kg.

