

ZYMAFLORE® RB2

Levure pour vins rouges fruités et élégants, révélant l'arôme variétal du Pinot Noir.

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 CE n° 606/2009.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Souche sélectionnée pour la vinification des cépages rouges bourguignons (Super Premium à Ultra Premium). **ZYMAFLORE® RB2** a été isolée pour sa capacité naturelle à **faiblement adsorber** la matière colorante ainsi que pour son aptitude à révéler l'**arôme variétal** du **Pinot Noir** (cerise, Kirsch).

CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15 % vol.
- Large tolérance aux températures : 20 - 32°C.
- Besoins en azote faibles.
- Faible production d'acidité volatile et d'H₂S.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET ORGANOLEPTIQUES :

- Faible adsorption de la matière colorante.
- Forte révélation d'arômes variétaux.

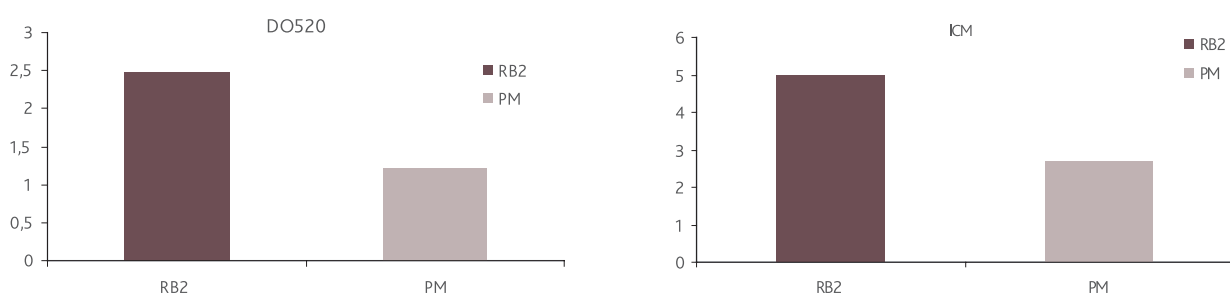
RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- Essai Australie, 2006. Pinot Noir.

TAP 15,2% vol., 265 g/L sucres, pH 3,55. Levure témoin : levure prise de mousse.

Levurage à 20g/hL à l'encuvage, contrôles d'implantation positifs pour les deux souches.

Fermentations achevées, acidité volatile 0,25 g/L H₂SO₄ en moyenne.



Commentaires de dégustation des vins finis (comité de dégustation interne et externe à la cave) :

Le vin fermenté par la **ZYMAFLORE® RB2** a une couleur plus profonde et plus intense que le témoin. Le vin de la **ZYMAFLORE® RB2** a des notes typiques de cerise, de kirsch et est plus élégant que le témoin (notes de framboise). En bouche, le vin de la **ZYMAFLORE® RB2** est mieux équilibré, a plus de volume et de fraîcheur, avec une bonne intensité tannique. Le témoin est astringent et sec, avec une acidité marquée.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Levures déshydratées et emballées sous vide.

Aspect granulats

ANALYSES CHIMIQUES

Humidité (%) < 8 %
Cellules vivantes LSAS UFC/g $\geq 2.10^{10}$
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

Staphylocoques UFC/g absence
Salmonelles UFC/25g absence
Moisissures UFC/g < 10^3
Plomb < 2 ppm
Arsenic < 3 ppm
Mercure < 1 ppm
Cadmium < 1 ppm

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Levurer le plus tôt possible après l'encuvage.
- Un facteur 100 dans le rapport levures sélectionnées / levures indigènes porte les chances d'implantation à 98% (contre 60 à 90% avec un facteur 10).
- 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.

CONSERVATION

- Conserver au frais, hors sol dans l'emballage d'origine, dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 4 ans.

CONDITIONNEMENT

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

