ZYMAFLORE® RB2

Levure *Saccharomyces cerevisiae* 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 Réglement (UE) 2019/934.

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'H_2S.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET ORGANOLEPTIQUES :

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

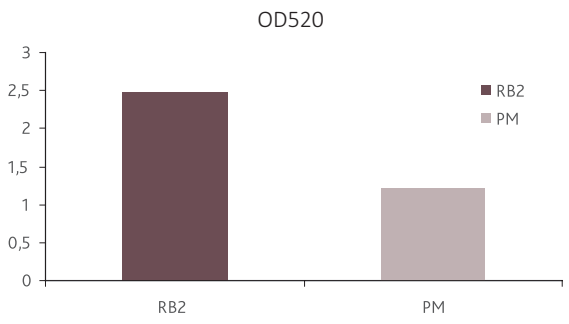
RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

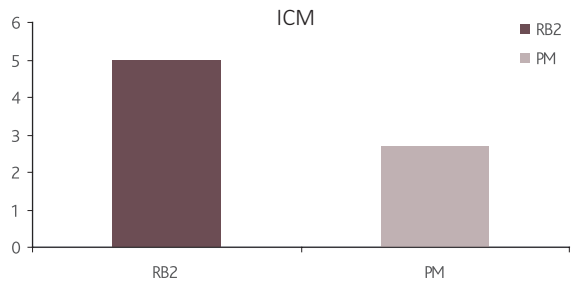
- Essai Australie, 2006. Pinot Noir.

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 H_2SO_4 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.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Levures déshydratées et emballées sous vide.

Aspect ..... granulats

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

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

E. Coli (/g) ..... absence
Staphylococcus (/g) ..... absence
Salmonella (/25 g) ..... absence
Moisissures (UFC/g) ..... < 10^3
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.

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.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

ACV - QB - 10/12/19 - Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.