

ZYMAFLORE® RB4

Levure pour vins rouges fruités de type « primeurs ».

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 par la Sicarex du Beaujolais et contrôlée par l'Institut Français de la Vigne et du Vin pour l'élaboration de vins rouges fruités type « **primeurs** », **intenses** et expressifs au nez, **gras et persistants** en bouche.

Particulièrement adaptée pour le Gamay, produisant des vins intenses et complexes, aux arômes de fruits rouges.

CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

- Très bonne capacité d'implantation.
- Très bonne cinétique fermentaire.
- Faible production d'acidité volatile et d'H₂S.
- Propice à un déclenchement rapide de la fermentation malolactique.

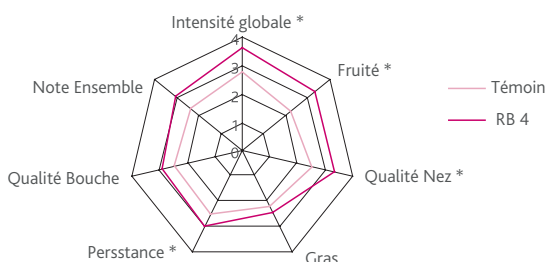
CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET ORGANOLEPTIQUES :

- Forte révélation d'arômes variétaux.
- Forte production d'esters fermentaires.

RESULTATS EXPERIMENTAUX

- Moyenne sur 3 essais réalisés en 2006 par l'ITV - SICAREX, les écarts obtenus en moyenne entre RB4 et la levure témoin sont significativement différents sur les notes d'intensité globale, de fruité et de qualité olfactive et de persistance des arômes fruités en bouche.

Dans tous les essais menés en 2006 par l'ITV – SICAREX, la FML s'est déroulée plus rapidement avec les vins fermentés par la RB4.



Essai Beaujolais, 2006. Gamay. Dégustation.

* écart significatif



LAFFORT

l'œnologie par nature

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 /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 détaillé sur le paquet.
- 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.

