



# ZYMAFLORE® ROSÉ

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* sélectionnée pour sa bonne capacité d'implantation et ses aptitudes fermentaires, ZYMAFLORE® ROSÉ est tout particulièrement adaptée à la vinification des vins rosés, elle possède une phase de latence courte, une bonne fermentescibilité à basse température et produit une forte concentratin d'esters fermentaire.

### CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15% vol.
- Besoin en azote modéré.
- Température optimale de fermentation : 13 - 18°C
- Tolérante aux faibles turbidités (<50 NTU).

### CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES

- Profil d'esters fermentaires très prononcé. Souche idéale pour l'élaboration de vins rosés technologiques ou issus de cépages à faible potentiel aromatique.

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Levures déshydratées et emballées sous vide.

Aspect ..... granulats

## ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

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



**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

- 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.

### DOSAGE

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

### CONDITIONNEMENT

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

