ZYMAFLORE® ST

Levure *Saccharomyces cerevisiae* pour vins blancs liquoreux ou vins blancs secs de garde.

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 particulièrement ***sensible au SO_2*** et produisant ***peu de molécules combinantes***. Convient parfaitement pour l'élaboration de vins ***liquoreux*** (à partir de raisins passerillés ou de pourriture noble), ou de vins blancs secs ***de garde*** (Chardonnay, Sémillon, Viognier). Cette souche est issue d'une sélection terroir dans le vignoble sauternais.

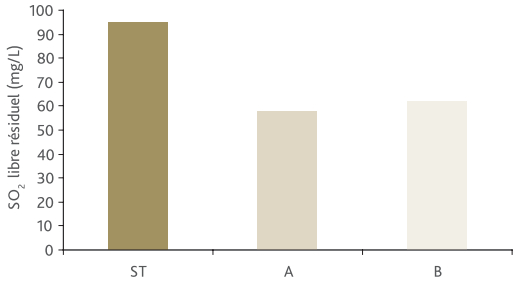
CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15% vol.
- Plage de températures recommandée : 14 - 20°C.
- Besoins en azote élevés.
- Bon pouvoir d'implantation dans les moûts riches en sucres.
- Faible production d'acidité volatile et d'H_2S.

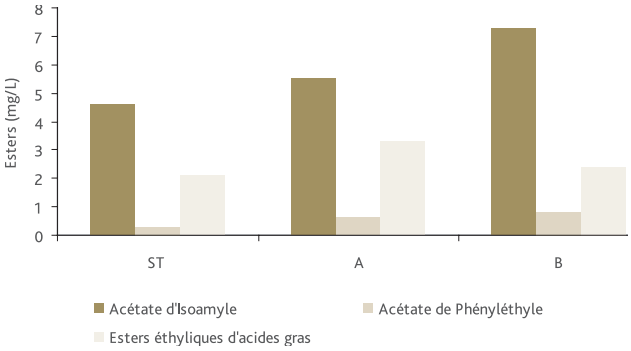
CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES :

- Faible formation de composés combinant le SO_2 (éthanal, acide pyruvique…).
- Souche sensible au SO_2 pour le mutage.
- Faible production d'arômes fermentaires (respect de la typicité).

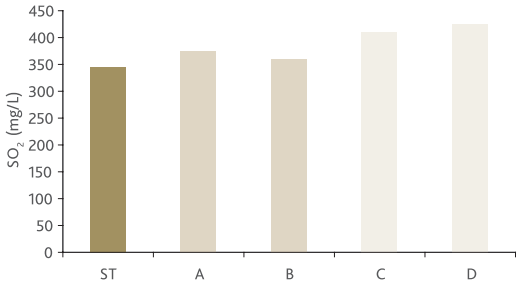
RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX



Test de combinaison sur vins liquoreux (dose de SO_2 ajoutée : 270 mg/L).



Production d'esters par différentes souches de levures.



Mesure du pouvoir combinant (PC50*) sur vin blanc liquoreux pour différentes souches de levures.

*PC50 : quantité de SO_2 qu'il faut rajouter à un vin pour obtenir 50 mg/L de SO_2 libre.

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)..... ≥ $1,5.10^{10}$

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.
- Particularité: sensibilité aux variations de température en fin de FA (densité < 1030). préférer une température proche de 20°C.
- La température, la souche de levure, la réhydratation et l'hygiène de la cave sont également primordiales pour une bonne implantation.

DOSE D'EMPLOI

- 20 - 30 g/hL.

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 difficiles de fermentation (température faible, moût très clarifié, richesse en sucres) ou/et pour optimiser les performances aromatiques de la levure, utiliser **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 500g. Carton de 10kg.

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.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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