

ZYMAFLORE® ST

Levure 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 Règlement CE n° 606/2009.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Souche particulièrement **sensible au SO₂** 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.

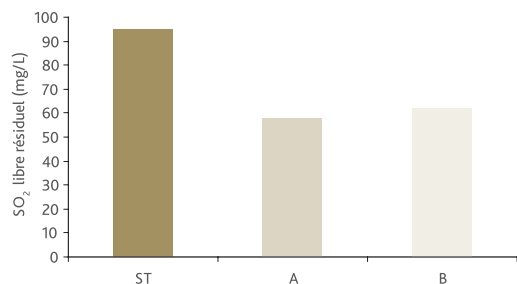
CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

- 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'H₂S.

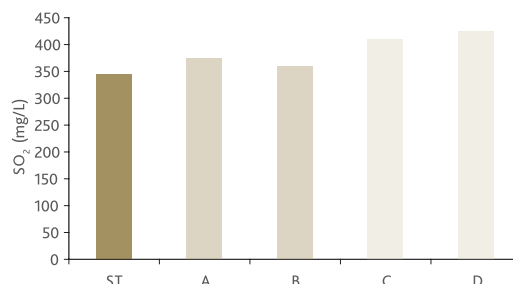
CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES :

- Faible formation de composés combinant le SO₂ (éthanal, acide pyruvique...).
- Souche sensible au SO₂ pour le mutage.
- Faible production d'arômes fermentaires (respect de la typicité).

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

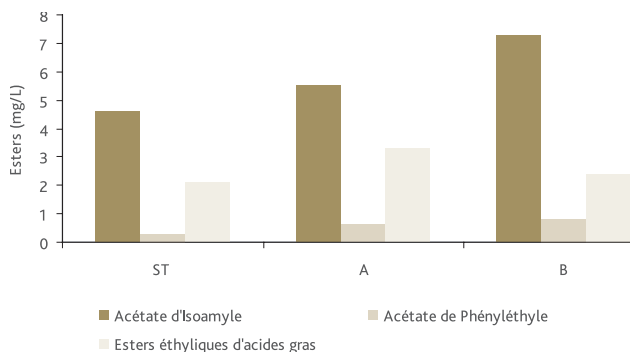


Test de combinaison sur vins liquoreux (dose de SO₂ ajoutée : 270 mg/L).



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

*PC50 : quantité de SO₂ qu'il faut rajouter à un vin pour obtenir 50 mg/L de SO₂ libre.



Production d'esters par différentes souches de levures.



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

- 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.

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.

