

ZYMAFLORE® SPARK

Vins effervescents et conditions difficiles.

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 spécifiquement sélectionnée pour sa remarquable finesse aromatique et sa résistance fermentaire aux conditions les plus difficiles. Apte à la vinification des vins blancs et rouges en conditions extrêmes, à la prise de mousse et aux reprises de fermentation.

CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 17 % vol.
- Tolérance aux températures : 10 - 32°C.
- Faible besoin en azote assimilable.
- Faible production d'acidité volatile et d'H₂S.
- Très courte phase de latence.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET ORGANOLEPTIQUES :

- Finesse aromatique.
- Très bonne aptitude à l'élevage sur lies.
- Apte à l'élaboration de vin tranquille (blanc et rouge), prise de mousse et reprise de fermentation.

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 < 10⁵
 Bactéries acétiques UFC/g < 10⁴
 Levures sauvages / LSAS UFC/g < 10⁵
 Coliformes UFC/g < 10²
 E. coli UFC/g absence

Staphylocoques UFC/g absence
 Salmonelles UFC/25g absence
 Moisissures UFC/g < 10³
 Plomb < 2 ppm
 Arsenic < 3 ppm
 Mercure < 1 ppm
 Cadmium < 1 ppm



LAFFORT

L'œnologie par nature

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.

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® BLANC / 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.

DOSE D'EMPLOI

- FA : Vins blancs : 20 - 30 g/hL.
Vins rouges : 15 - 20 g/hL.
- Arrêts de FA : 30 - 50 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 20 g/hL à la fin de la macération à froid, avant de remonter la température.

CONDITIONNEMENT

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

