

ZYMAFLORE® VL2

Levure particulièrement adaptée à la vinification en barrique, pour des vins ronds en bouche, respectant la typicité variétale.

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 pour la production de vins blancs complexes et **ronds** en bouche (production de polysaccharides), dans le respect du cépage et du terroir (Chardonnay, Sémillon, Viognier). Souche pof(-), permettant l'obtention de vins au profil aromatique fin et net. Convient parfaitement pour la vinification en **barrique** et pour l'élaboration de vins blancs **variétaux, élégants** (Super Premium, Ultra Premium).

Cette souche est issue d'une sélection terroir dans le vignoble bourguignon.

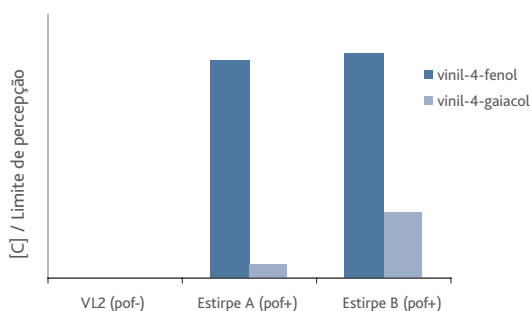
CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15,5% vol.
- Large plage de températures de fermentation : 14-20°C.
- Besoins en azote faibles.
- Faible production d'acidité volatile et d'H₂S.

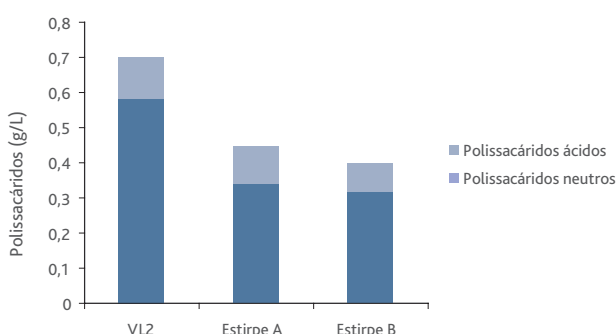
CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES :

- Souche pof(-) : ne possède pas la cinnamate décarboxylase, responsable de la formation des vinyls-phénols, « masqueurs » d'arômes ou responsables de notes lourdes, de type « pharmaceutique, gouache ».
- Production importante de polysaccharides, assurant souplesse et volume en bouche.
- Bonne aptitude à l'élevage sur lies.

RESULTATS EXPERIMENTAUX



Essai sur Chardonnay.



Production de polysaccharides (g/L).

Essai sur Chardonnay, clarification LAFAZYM® CL 0,75g/hL, turbidité 150 NTU, T° fermentation 16-20°C.



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 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 particulièrement difficiles de fermentation (température faible, moût très clarifié, TAP élevé) 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.

