

ZYMAFLORE® VL2

Levure Saccharomyces Cerevisiae 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 Réglement (UE) 2019/934.

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.

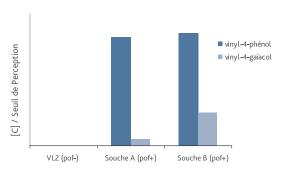
CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES:

- 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.

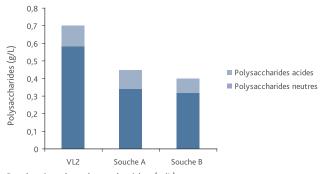
CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES :

- Souchepof(-): 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 EXPÉRIMENTAUX



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.



CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Levures déshydratées et emballées sous vide.

Aspect granulats

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Humidité (%) <	8
Cellules revivifiables LSAS (UFC/g)≥ 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)

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.

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.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

CONDITIONNEMENT

- 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.

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

