

ZYMAFLORE VL3®

Levure pour la révélation des arômes variétaux de type thiols volatils (Sauvignon blanc).

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 avec une excellente capacité de révélation d'**arômes variétaux** de type **thiols** (Sauvignon blanc, Colombard, Petit Manseng, par exemple).

Convient parfaitement pour l'élaboration de vins blancs variétaux et **élégants** (Super Premium, Ultra Premium).

Cette souche est issue des travaux de recherche fondamentale sur l'identification des molécules responsables de l'arôme du Sauvignon.

CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 14,5% vol.
- Large plage de températures de fermentation : 15-21°C.
- Besoins en azote élevés.
- Faible production d'acidité volatile et d'H₂S.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES :

- Très bonne capacité à révéler les précurseurs d'arômes variétaux de type thiols : 4MSP (buis, genêt), 3SH (pamplemousse, fruit de la passion), A3SH (fruit de la passion, buis).
- Bonne aptitude à l'élevage sur lies.

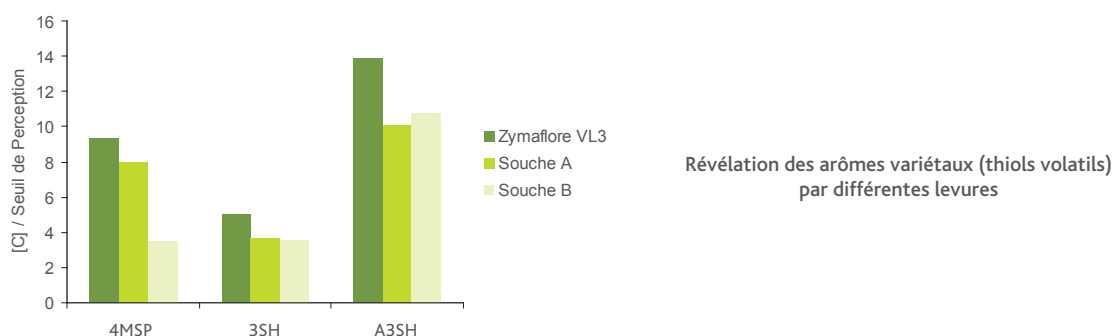
RESULTATS EXPERIMENTAUX

- Essai au centre expérimental, région de Bordeaux, Sauvignon blanc, 2005

TAP : 13%vol, 40 NTU, température de fermentation 16°C, correction en azote à 180mg/L.

Levurage à 20 g/hL, contrôles d'implantation positifs.

Fermentation en 10 jours, Acidité Volatile 0,19 g/L H₂SO₄ en moyenne.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Levures déshydratées et emballées sous vide.

Aspect granulats

ANALYSES CHIMIQUES

Humidité (%) < 8 %
Cellules vivantes LSAS UFC/g $\geq 2 \cdot 10^{10}$
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/25 g 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, 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.

