

ZYMAFLORE X16®

Levure pour vins blancs et rosés, modernes et aromatiques, à forte production d'arômes fermentaires
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 issue du *breeding* conjuguant une excellente production d'esters fermentaires (pêche blanche, fruits jaunes), tout en conservant un profil aromatique fin et net (caractère pof(-)) et une sécurité fermentaire même en conditions difficiles : faible turbidité, faible température. Convient parfaitement pour l'élaboration de vins blancs et rosés modernes (Popular Premium, Premium), à partir de cépages « neutres » aromatiquement ou à rendement viticole élevé.

CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

- Cinétique de fermentation particulièrement rapide.
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16% vol.
- Tolérance aux faibles températures : à partir de 12°C*.
- Besoins en azote faibles.
- Tolérance aux très faibles turbidités.
- Faible production d'acidité volatile et d'H₂S.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES :

Profil intense et net aromatiquement :

- 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».
- Très forte production d'arômes fermentaires (pêche blanche, fleurs blanches, fruits jaunes).

* Il est bien sûr possible de lever à 8-10°C, après le débouillage ; l'acclimatation du levain à la température par ajout successif de moût est indispensable.

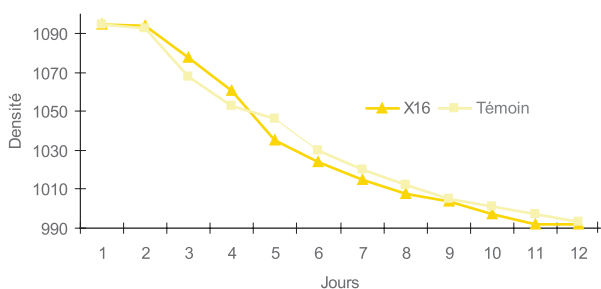
RÉSULTATS EXPERIMENTAUX

- Chardonnay, 2006, Bourgogne

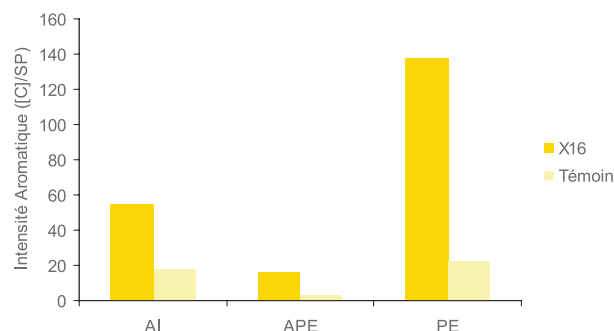
TAP : 13%vol, Température de fermentation 16°C, correction en azote à 180mg/L.

Levure à 20g/hL, contrôle d'implantation positif pour la X16, contaminé pour le témoin.

Fermentation en 10 jours, Acidité Volatile 0,14 g/L H₂SO₄.



Cinétiques de fermentation



Arômes fermentaires dosés (mg/L) (arôme fruité, floral)

AI : acétate d'isoamyle - APE : acétate de phényl-éthyle

PE : phényl-2-éthanol



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 très faible, moût très clarifié, TAP très élevé) ou/et pour optimiser les performances aromatiques de la levure, utiliser **SUPERSTART®BLANC** dans l'eau de réhydratation.

CONSERVATION

- Conserver 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.

