ZYMAFLORE X5®

Levure *Saccharomyces cerevisiae* pour vins blancs et rosés technologiques à forte intensité aromatique.

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 issue du *breeding* conjuguant une excellente révélation des ***arômes variétaux*** de type thiols (en particulier la 4MMP) et une bonne production d'***arômes fermentaires***. Convient parfaitement pour l'élaboration de vins blancs et rosés modernes (Popular Premium, Premium), frais et ***complexes*** ; sécurité fermentaire même en conditions difficiles : faible turbidité, faible température.

CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16% vol.
- Besoins en azote moyens à élevés.
- Tolérance aux faibles températures : à partir de 13°C*.
- Tolérance aux faibles turbidités (< 50 NTU).
- Faible production d'acidité volatile et d'H_2S.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES :

Profil complexe et intense aromatiquement :

- Très forte révélation d'arômes variétaux de type thiols volatils (4MSP, 3SH, A3SH : buis, pamplemousse, fruits exotiques).
- Bonne production d'arômes fermentaires (AI, APE, PE : fruité, floral).

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

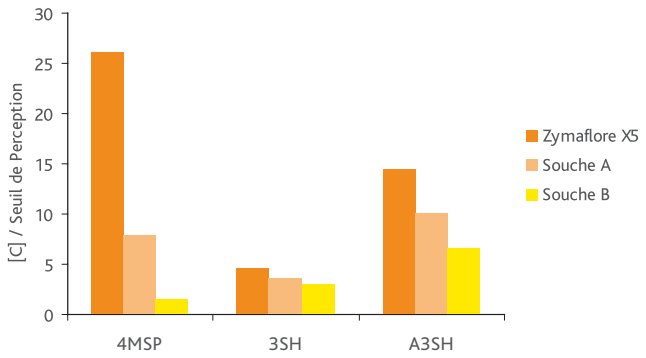
RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

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

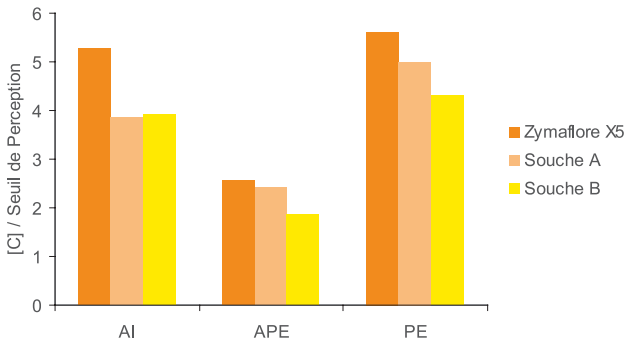
TAP : 13% vol, 40 NTU, température de fermentation 16°C, correction en azote à 180 mg/L.

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

Fermentation en 10 jours, Acidité Volatile 0,19 g/L H_2SO_4 en moyenne.



Révélation des arômes variétaux (thiols) par différentes levures



Production d'arômes fermentaires par différentes levures

LAFFORT
l'œnologie par nature

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) ..... < 1

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 totalde 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.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- 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.

CONDITIONNEMENT

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

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

ACV - QB - 10/12/19 - Les informations figurant ci-dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur.