

ZYMAFLORE® XarOm

Levure *Saccharomyces Cerevisiae* pour des vins rosés et blancs à très 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 Règlement (UE) 2019/934.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Souche issue du breeding permettant une intense production d'arômes fermentaires, amyliques (bonbon anglais, fruits jaunes, fraise, ananas...).

La vinification de cépages neutres ou aromatiques avec ZYMAFORE® XAROM permet l'élaboration de vins rosés et blancs d'une grande puissance aromatique perdurant dans le temps.

CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

- Très faible production d'acidité volatile.
- Température de fermentation (optimum) : 14-22°C
- Besoins en azote élevés.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES :

Profil aromatique très intense et net :

- Souche POF(-) : ne possède pas d'activité cinnamate décarboxylase, responsable de la formation des vinyls-phénols, « masqueurs » d'arômes ou responsables de notes lourdes, de type « pharmaceutique, gouache ».

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Levures déshydratées et emballées sous vide.

Aspect granulats

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Humidité (%) < 8
 Cellules vivantes LSAS (UFC/g) $\geq 2.10^{10}$
 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



LAFFORT

l'œnologie par nature

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 très faible, moût très clarifié, TAVP très élevé) et/ou 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 : 3 ans.

CONDITIONNEMENT

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

