ZYMAFLORE® XORIGIN

Levure *Saccharomyces cerevisiae* pour l'élaboration de vins blancs équilibrés dans le respect de la typicité des cépages et des terroirs.

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° 2019/934.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Levure issue d'une sélection massale et de la technique du breeding, **ZYMAFLORE® XORIGIN** permet de révéler des notes de fruits à chair blanche pour des vins élégants avec une grande netteté aromatique, dans le respect de la typicité des cépages. Les vins élaborés avec **ZYMAFLORE® XORIGIN** se caractérisent par un volume en bouche et une persistance accrue, ce qui leur confère un équilibre global.

Particulièrement recommandée pour les cépages blancs septentrionaux.

CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

- Faible production de SO_2 et de composés combinant le SO_2.
- Faible production d'acidité volatile.
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15.5 % vol.
- Températures de fermentation (optimum) : 14 – 22°C.
- Besoins en azote faibles.
- Phase de latence courte.
- Très bonne capacité fermentaire.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES :

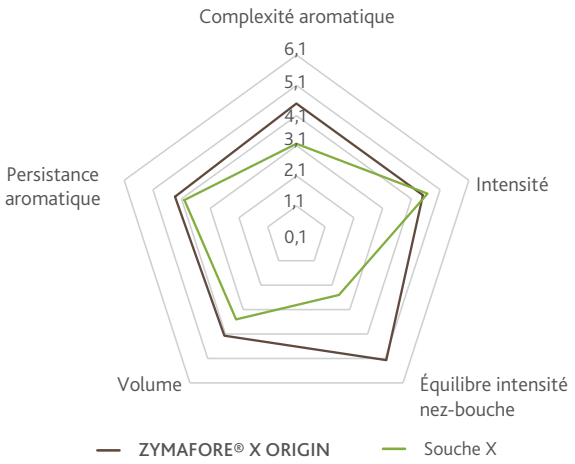
Profil aromatique complexe et délicat.

- 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 ».
- En fonction des raisins et des précurseurs présents dans la matière première, capacité à révéler des arômes variétaux et des esters.

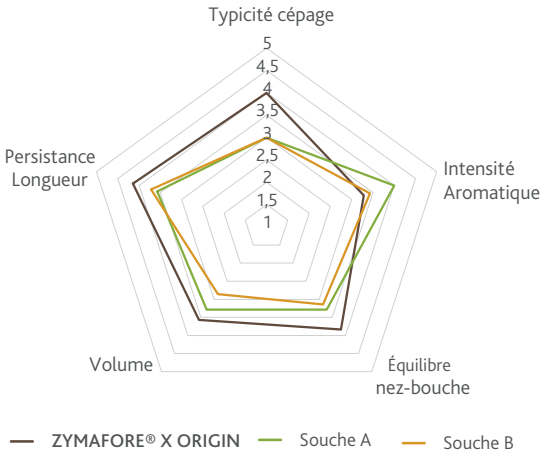
PROFIL SENSORIEL

Dégustation réalisée par un panel entrainé, dans les conditions reproductibles de l'analyse sensorielle.

ZYMAFLORE® XORIGIN permet d'élaborer des vins aromatiques dans le respect de la typicité du cépage avec un profil complexe. Volume et longueur en bouche se complètent pour générer des vins équilibrés et élégants.



Riesling - Slovenie



Müller Thurgau - Allemagne

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 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) 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

JB - AS - 26.04.21 - 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.