

ZYMAFLORE® XPURE

Levure pour vins rouges de grande pureté aromatique présentant des arômes de fruits noirs, de la fraîcheur aromatique et une grande souplesse en bouche.

Levures Sèches Actives Sélectionnées (LSAS) non OGM. 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

Levure issue de croisements dirigés successifs conjuguant d'excellentes capacités fermentaires et une très faible production de composés soufrés négatifs (notamment H₂S et SO₂) et de composés combinant le SO₂. ZYMAFLORE® XPURE est particulièrement bien adaptée pour l'élaboration de vins rouges d'une grande pureté aromatique, exprimant pleinement le potentiel aromatique du raisin. ZYMAFLORE® XPURE contribue également à diminuer la perception du caractère végétal et favorise la fraîcheur aromatique et l'expression de notes de fruits noirs. Les vins issus de cette levure présentent une grande souplesse en bouche.

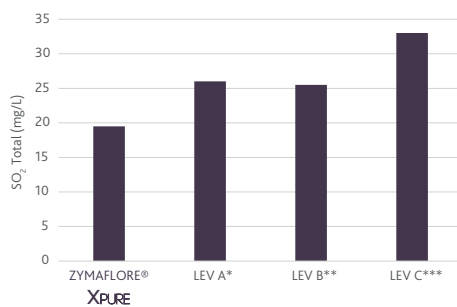
CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 % vol.
- Large tolérance aux températures : 15 - 30°C.
- Besoins en azote faibles.
- Production modérée d'acidité volatile.
- Cinétique fermentaire régulière.
- Bonne compatibilité malolactique.

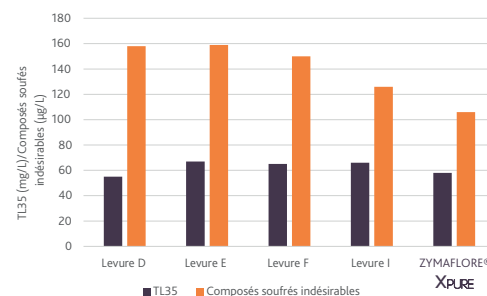
CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

- Très faible production de composés soufrés négatifs et de composés combinant le SO₂.
- Perception du caractère végétal diminuée.
- Fraîcheur aromatique et expression d'arômes de fruits noirs.
- Grande souplesse en bouche.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX



Teneurs en SO₂ total en fin de fermentation Merlot 2014 (TAV 15,5 % vol, pH 3,50).



Teneurs en composés soufrés indésirables en fin de fermentation Merlot 2014 (TAV 13,5 % vol., pH 3,49, AT 4,09 g/L H₂SO₄/IPT 54).

- *levure A : Levure populaire sur cépages rouges.
- ** Levure B : levure commerciale faiblement productrice de SO₂ et H₂S.
- *** Levure C : levure du marché promue pour sa production faible d'H₂S.

Dans cet essai, parallèlement à cette analyse des composés soufrés, les TL35* ont été mesurés, et la ZYMAFLORE® XPURE montre un TL35 significativement plus bas (58 mg/L), ainsi que la levure D (55 mg/L), en comparaison avec les levures E, F et G (65-67 mg/L). La ZYMAFLORE® XPURE produit très peu de composés combinant le SO₂.

*TL35 : dose de SO₂ total nécessaire pour atteindre 35 mg/L de SO₂ libre. Plus la valeur est élevée, plus le vin contient des composés combinant le SO₂.



CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Levures déshydratées et emballées sous vide.

Aspectgranulats

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Humidité (%) < 8 %
Cellules vivantes LSAS $\geq 2.10^{10}$ UFC/g
Bactéries lactiques < 10^5 UFC/g
Bactéries acétiques < 10^4 UFC/g
Levures sauvages / LSAS < 10^5 UFC/g
Coliformes < 10^2 UFC/g
E. coli /g absence

Staphylocoques /g..... absence
Salmonelles/25g absence
Moisissures..... < 10^3 UFC/g
Plomb < 2 ppm
Arsenic < 3 ppm
Mercure < 1 ppm
Cadmium < 1 ppm

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS CŒNOLOGIQUES

- 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.

DOSAGE

- 15 - 30 g/hL.

Dans le cas de macération préfermentaire à froid, il est conseillé de levurer à 5 g/hL à l'encuvage, pour dominer la flore indigène, puis de compléter avec 15 à 25 g/hL à la fin de la macération, avant de remonter la température.

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 vendange à fort degré potentiel et pour minimiser la formation d'acidité volatile, utiliser **SUPERSTART® ROUGE** 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 500 g. Carton de 10 kg.
Sachet sous vide de 10 kg.

