FOCUS

BIOPROTECTION ZYMAFLORE® ÉGIDE*TDMP* SUR MATÉRIEL

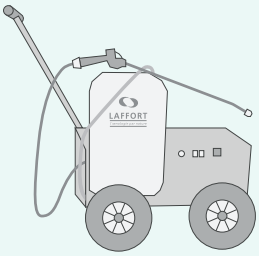
POURQUOI ?

- Pour limiter la prédominance de micro-organismes indésirables sur la surface du matériel en contact avec le raisin.
- Pour éviter les altérations (microbiologiques) liées à la contamination des raisins.

ZYMAFLORE® ÉGIDE*TDMP* est une formulation de deux souches des espèces *T. delbrueckii* et *M. pulcherrima* adaptée à de nombreuses situations œnologiques de BIOProtection.

LA BIOPROTECTION, SUR QUEL TYPE DE MATÉRIEL ?

- Machine à vendanger.
- Benne de vendange.
- Matériel de réception vendange.
- Citerne de transport des moûts.
- Cagette de récolte.



DOSAGE DE ZYMAFLORE® EGIDE*TDMP* DANS LE PULVÉRISATEUR : 50 g/L

*Équivalence **ZYMAFLORE® EGIDE**TDMP sur raisin : 5 g/ 100 kg.*

Pulvériser sur toutes les parties en contact avec le raisin.

Volume et temps de pulvérisation :

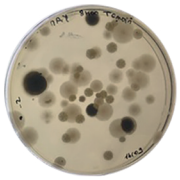
- **Benne de vendange :** 1 - 1,5 L de solution - 3 min.
- **Machine à vendanger :** 2 - 3 L de solution - 4 à 5 min.

La solution de ZYMAFLORE® ÉGIDE*TDMP* peut être conservée 5 - 6 heures à 25°C.

PULVÉRISATION DE ZYMAFLORE® ÉGIDE*TDMP* SUR MATÉRIEL

Les analyses microbiologiques des raisins une fois en cave, après application ou non de ZYMAFLORE® ÉGIDE*TDMP* sur machine à vendanger et benne à vendange montrent les résultats suivants :

Dénombrement de la microflore des raisins sur milieu de culture « levures totales » :



Sans BIOProtection : présence importante de moisissures et de micro-organismes potentiellement indésirables sur raisins en fin de journée de récolte.

BIOProtection avec ZYMAFLORE® ÉGIDE*TDMP* : absence de moisissures, colonisation exclusive et progressive des souches de levures *Torulaspora delbrueckii* et *Metchnikowia pulcherrima* (identité et niveau de population de $9{,}6.10^6$ cell/mL confirmé par l'analyse qPCR).

TÉMOIGNAGE

"J'utilise ZYMAFLORE ÉGIDE*TDMP* depuis 5 ou 6 ans maintenant. La raison principale est qu'elle permet de prolonger la macération pré-fermentaire à froid du Pinot noir tout en diminuant les doses de SO_2. Nous avons également remarqué des niveaux plus faibles d'acidité volatile en fin de FA. Dès le début, que ce soit avec une levure inoculée ou indigène, la fermentation est plus homogène avec une très faible production d'acétate d'éthyle. En résumé, nous avons constaté non seulement une augmentation de la durée de la macération à froid, nécessitant moins de sulfitage, mais aussi des fermentations plus nettes et plus homogènes avec une baisse de l'acidité volatile."

ANDRIES BURGER
Maître de chai, Paul Clüver

LAFFORT
l'œnologie par nature

AH - MB - 04.05.2023 - 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.