



# ZYMAFLORE® 011 BIO

Levure *Saccharomyces cerevisiae* certifiée biologique selon les méthodes de production biologiques des règlements européens CE 834/2007 et 889/2008 et conforme au règlement américain (NOP) pour la production biologique.

*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

Cette *Saccharomyces cerevisiae*, ex *bayanus* dans la précédente nomenclature, a été sélectionnée pour ses remarquables capacités fermentaires, sa bonne résistance à l'alcool, son respect de la typicité du cépage et sa faible production d'acides gras à moyennes chaînes et SO<sub>2</sub>, composés inhibiteurs des bactéries malolactiques.

Sa résistance à l'alcool rend également la **ZYMAFLORE® 011 BIO** adaptée aux reprises fermentaires ou à la re-inoculation dans le cas de fermentations spontanées languissantes pour assurer une fin de FA franche.

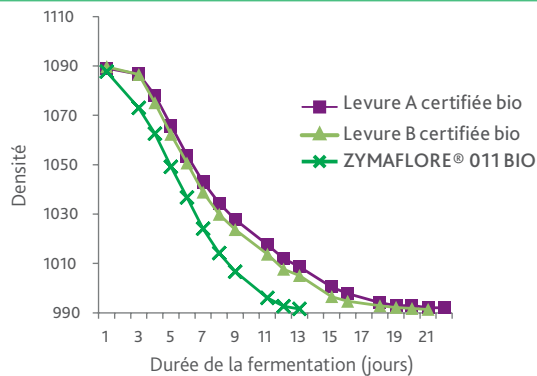
### CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 % vol.
- Large tolérance aux températures : 14 - 26°C.
- Besoins en azote faibles.
- Compatibilité avec les levains malolactiques.

### CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET ORGANOLEPTIQUES :

- Respect du terroir (expression aromatique nette, avec peu d'arômes fermentaires).

## RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX



*Cabernet Franc, Entre deux Mers 2012. TAP 13,2 % vol., AT 3,7 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>, pH 3,2. Azote assimilable initial du moût : 160 mg/L. Correction nutritionnelle avec 40 g/hL de NUTRISTART® ORG à 1/3 de la FA. Contrôles d'implantation des levures positifs.*

	ZYMAFLORE® 011 BIO	Levure A certifiée bio	Levure B certifiée bio
TAV (% Vol.)	13,2	13,2	13,2
Sucres résiduels (g/L)	1	1,6	1,6
AV (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	0,13	0,43	0,32
AV (g/L acide acétique)	0,16	0,52	0,39



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Levures déshydratées et emballées sous vide.

Aspect .....granulats

## ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

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

30 - 50 g/hL dans le cas d'un 2<sup>ème</sup> levurage en fin de FA ou pour des reprises fermentaires (Consulter notre protocole de reprise de la fermentation alcoolique).

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 20 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 et de composés soufrés négatifs ( $H_2S$ , ...), utiliser **SUPERSTART® ROUGE / SUPERSTART® BLANC** dans l'eau de réhydratation.

### RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert dans un endroit frais (entre 2-10°C) dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 18 mois.

### CONDITIONNEMENT

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

