

# ZYMAFLORE® F15

Levure *Saccharomyces cerevisiae* pour vins rouges aromatiques, ronds et structurés.

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 produisant des vins **aromatiques, ronds et structurés**, assurant une grande sécurité fermentaire.

Particulièrement recommandée pour l'élaboration de vins harmonieux et gras (forte production de **glycérol**) et pour la vinification de raisins à **degré potentiel élevé**. Convient pour tous types de cépages, et en particulier Merlot, Cabernet Sauvignon, Zinfandel.

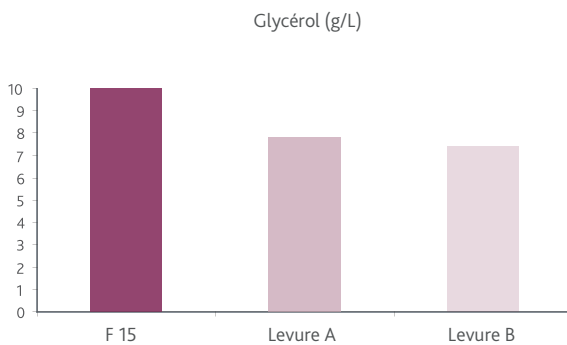
### CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16% vol.
- Large tolérance aux températures : 20 - 32°C.
- Besoins en azote moyens.
- Faible production d'acidité volatile et d'H<sub>2</sub>S.

### CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET ORGANOLEPTIQUES :

- Production importante de glycérol.
- Bonne révélation de l'expression variétale des cépages.
- Valorisation du potentiel polyphénolique du raisin.

## RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX



Production de glycérol par différentes souches de levures sur un même moût.

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Levures déshydratées et emballées sous vide.

Aspect ..... granulats



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*

## ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Humidité (%) .....	< 8	<i>E. Coli</i> (/g) .....	absence
Cellules vivantes LSAS (UFC/g) .....	$\geq 2.10^{10}$	<i>Staphylococcus</i> (/g) .....	absence
Bactéries lactiques (UFC/g) .....	$< 10^5$	<i>Salmonella</i> (/25 g) .....	absence
Bactéries acétiques (UFC/g) .....	$< 10^4$	Moissures (UFC/g) .....	$< 10^3$
Levures d'un genre différent de <i>Saccharomyces</i> (UFC/g) .....	$< 10^5$	Plomb (ppm) .....	< 2
Levures d'une espèce ou d'une souche différente (%) ...	< 5	Arsenic (ppm) .....	< 3
Coliformes (UFC/g) .....	$< 10^2$	Mercuré (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.

### 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.

### 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.

### DOSE D'EMPLOI

- 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.

### CONDITIONNEMENT

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

