

ZYMAFLORE® F83

Levure *Saccharomyces cerevisiae* pour cépages rouges méditerranéens.

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 isolée en Italie par l'université de Florence (Toscane) pour la vinification de cépages rouges de type méditerranéens (Grenache, Carignan, Mourvedre, Sangiovese, Syrah, Merlot), Premium à Super Premium. Fortement productrice de **glycérol**, ZYMAFLORE F83® a été sélectionnée pour son aptitude à donner des vins fruités, ronds et souples pour une **mise en marché rapide**. Avec une phase de latence courte et une implantation facile, ZYMAFLORE F83® permet des fermentations régulières et complètes.

CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

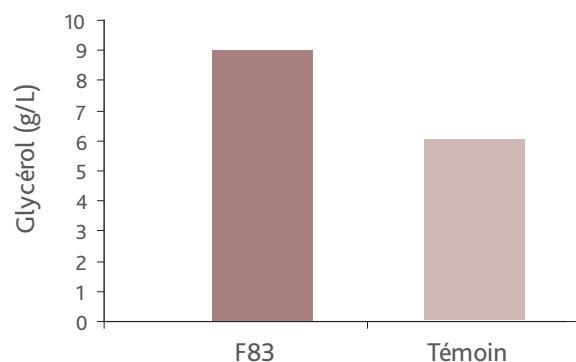
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16,5 % vol.
- Tolérance aux températures : 20 - 30°C.
- Besoins en azote faibles.
- Très bonne cinétique fermentaire.
- Faible production d'acidité volatile, d'H₂S et d'acétaldéhyde.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET ORGANOLEPTIQUES :

- Forte production d'arômes fermentaires de type fruits rouges.
- Production importante de glycérol.

RESULTATS EXPÉRIMENTAUX

- Sangiovese, Montepulciano.
- Analyses réalisées à l'écoulage.



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) $\geq 2.10^{10}$

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

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.

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.

MISE EN ŒUVRE

- Bien suivre le protocole de réhydratation de la levure détaillé sur le paquet.
- 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.

CONDITIONNEMENT

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

