

ZYMAFLORE X16®

Levure *Saccharomyces cerevisiae* pour vins blancs et rosés, modernes et aromatiques, à forte production d'arômes fermentaires

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 issue du *breeding* conjuguant une excellente production d'esters fermentaires (pêche blanche, fruits jaunes), tout en conservant un profil aromatique fin et net (caractère pof(-)) et une sécurité fermentaire même en conditions difficiles : faible turbidité, faible température. Convient parfaitement pour l'élaboration de vins blancs et rosés modernes (Popular Premium, Premium), à partir de cépages « neutres » aromatiquement ou à rendement viticole élevé.

CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

- Cinétique de fermentation particulièrement rapide.
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16% vol.
- Tolérance aux faibles températures : à partir de 12°C*.
- Besoins en azote faibles.
- Tolérance aux très faibles turbidités.
- Faible production d'acidité volatile et d'H₂S.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES :

Profil intense et net aromatiquement :

- Souche pof(-) : ne possède pas la cinnamate décarboxylase, responsable de la formation des vinyls-phénols, « masqueurs » d'arômes ou responsables de notes lourdes, de type « *pharmaceutique, gouache* ».
- Très forte production d'arômes fermentaires (pêche blanche, fleurs blanches, fruits jaunes).

* Il est bien sûr possible de lever à 8-10°C, après le débouillage ; l'acclimatation du levain à la température par ajout successif de moût est indispensable.

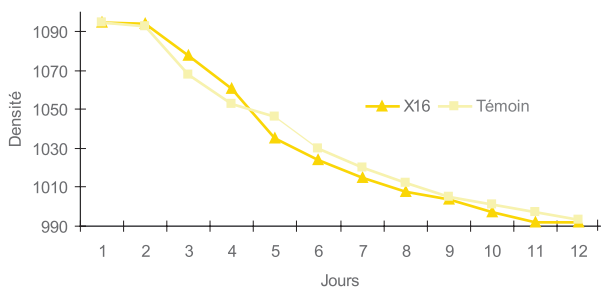
RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- Chardonnay, 2006, Bourgogne

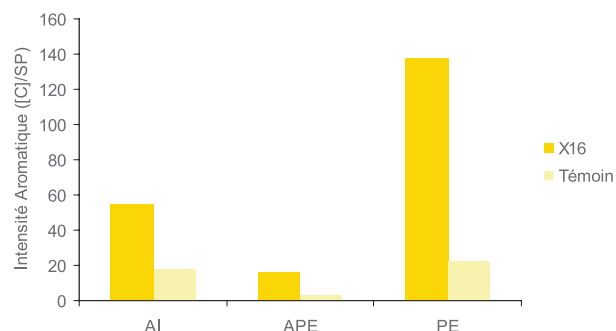
TAP : 13%vol, Température de fermentation 16°C, correction en azote à 180mg/L.

Levure à 20g/hL, contrôle d'implantation positif pour la X16, contaminé pour le témoin.

Fermentation en 10 jours, Acidité Volatile 0,14 g/L H₂SO₄.



CINÉTIQUES DE FERMENTATION



ARÔMES FERMENTAIRES DOSÉS (MG/L) (ARÔME FRUITÉ, FLORAL)

AI : ACÉTATE D'ISOAMYLE - APE : ACÉTATE DE PHÉNYL-ÉTHYLE
PE : PHÉNYL-2-ÉTHANOL



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

- 20 - 30 g/hL.

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 conditions particulièrement difficiles de fermentation (température très faible, moût très clarifié, TAP très élevé) ou/et pour optimiser les performances aromatiques de la levure, utiliser **SUPERSTART®BLANC** 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.

