

ZYMAFLORE X5®

Levure *Saccharomyces cerevisiae* pour vins blancs et rosés technologiques à forte intensité aromatique.

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 révélation des **arômes variétaux** de type thiols (en particulier la 4MMP) et une bonne production d'**arômes fermentaires**. Convient parfaitement pour l'élaboration de vins blancs et rosés modernes (Popular Premium, Premium), frais et **complexes** ; sécurité fermentaire même en conditions difficiles : faible turbidité, faible température.

CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16% vol.
- Besoins en azote moyens à élevés.
- Tolérance aux faibles températures : à partir de 13°C*.
- Tolérance aux faibles turbidités (< 50 NTU).
- Faible production d'acidité volatile et d'H₂S.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES :

Profil complexe et intense aromatiquement :

- Très forte révélation d'arômes variétaux de type thiols volatils (4MSP, 3SH, A3SH : buis, pamplemousse, fruits exotiques).
- Bonne production d'arômes fermentaires (AI, APE, PE : fruité, floral).

* 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.

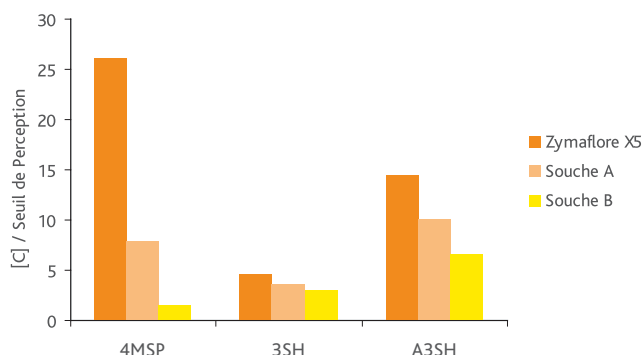
RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

• Essai au centre expérimental, région de Bordeaux - Sauvignon blanc, 2005.

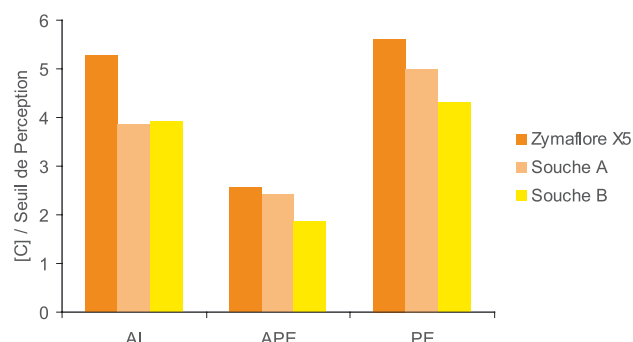
TAP : 13% vol, 40 NTU, température de fermentation 16°C, correction en azote à 180 mg/L.

Levurage à 20 g/hL, contrôles d'implantation positifs.

Fermentation en 10 jours, Acidité Volatile 0,19 g/L H₂SO₄ en moyenne.



Révélation des arômes variétaux (thiols) par différentes levures



Production d'arômes fermentaires par différentes levures



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 CŒNOLOGIQUES

- 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.
- Éviter 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.

