

# ZYMAFLORE F15®

Levure 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 CE n° 606/2009 et Codex Œnologique International.*

## 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.

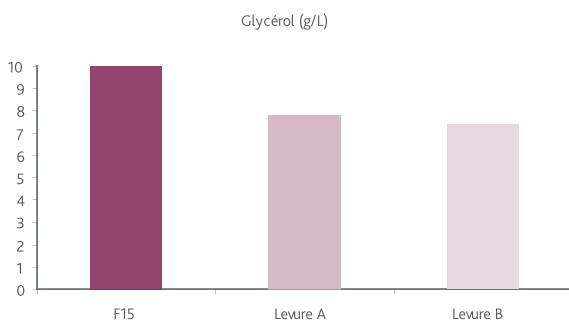
### CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

- 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

## ANALYSES CHIMIQUES

Humidité (%) .....	< 8 %	Staphylocoques UFC/g .....	absence
Cellules vivantes LSAS UFC/g .....	$\geq 2.10^{10}$	Salmonelles UFC/25g .....	absence
Bactéries lactiques UFC/g .....	$< 10^5$	Moisissures UFC/g .....	$< 10^3$
Bactéries acétiques UFC/g .....	$< 10^4$	Plomb .....	$< 2$ ppm
Levures sauvages / LSAS UFC/g .....	$< 10^5$	Arsenic .....	$< 3$ ppm
Coliformes UFC/g .....	$< 10^2$	Mercuré .....	$< 1$ ppm
<i>E. coli</i> UFC/g .....	absence	Cadmium .....	$< 1$ ppm

## PROTOCOLE D'UTILISATION

### CONDITIONS CŒNOLOGIQUES

- Consulter le Livret Technique « *De la bonne gestion de la fermentation alcoolique* » pour des informations complètes sur le moment et technique du levurage, les points clés de la fermentation.

### 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.
- 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.

### CONSERVATION

- Conserver, au frais, hors sol dans l'emballage d'origine, dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 4 ans.

### CONDITIONNEMENT

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

Pour une gestion optimale de la nutrition des levures pendant la fermentation alcoolique, consulter le Livret Technique « *De la bonne gestion des activateurs de fermentation* ».

