

# ZYMAFLORE FX10®

Levure pour grands vins rouges de garde, élégants 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

ZYMAFLORE FX10® est la souche des grands vins rouges définis par leur **élégance**, combinant **structure, volume en bouche et intensité colorante**. La technique *du breeding dirigé* (croisement non OGM) a amélioré sa résistance aux températures élevées, lui assurant ainsi une grande sécurité fermentaire même dans des conditions difficiles.

Particulièrement recommandée pour l'élaboration de vins de garde, notamment de Cabernet Sauvignon ou de Merlot.

### CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

- Excellente capacité à assimiler le fructose.
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 % vol.
- Tolérance aux températures : 20 - 35°C.
- Besoins en azote faibles.

### CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET ORGANOLEPTIQUES :

- Libération importante de polysaccharides (volume).
- Préservation du potentiel polyphénolique (structure).
- Les polysaccharides pariétaux se combinent avec les tanins du vin, ce qui les rend soyeux, même en concentration importante.
- Très bonne aptitude à l'élevage sur lies.
- Respect du terroir (très faible production d'arômes fermentaires).

## RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- Cabernet Sauvignon, Bordeaux 2007.

Température de fermentation 28-32°C, levurage à l'encuvage, cuvaision de 13 jours. TAP 13,5%vol., pH 3,74, AT 4,65 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>. Contrôles d'implantation des levures positifs.

Modalité	FX 10	Témoin
Polysaccharides (mg/L)	440	416
Indice de gélatine (réactivité des tanins)	51	62
Indice d'astringence (appréciation de l'astringence à la dégustation)	5,2	6,2

A la dégustation, le vin fermenté par ZYMAFLORE FX10® est plus élégant, présentant plus de volume en bouche (polysaccharides) et des tanins soyeux, alors que le vin témoin apparaît plus «rugueux» et moins souple.



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

---

Levures déshydratées et emballées sous vide.

Aspect ..... granulats

## ANALYSES CHIMIQUES

---

Humidité (%) ..... < 8 %  
Cellules vivantes LSAS UFC/g .....  $\geq 2.10^{10}$   
Bactéries lactiques UFC/g ..... <  $10^5$   
Bactéries acétiques UFC/g ..... <  $10^4$   
Levures sauvages / LSAS UFC/g ..... <  $10^5$   
Coliformes UFC/g ..... <  $10^2$   
*E. coli* UFC/g ..... absence

Staphylocoques UFC/g ..... absence  
Salmonelles UFC/25g ..... absence  
Moisissures UFC/g ..... <  $10^3$   
Plomb ..... < 2 ppm  
Arsenic ..... < 3 ppm  
Mercure ..... < 1 ppm  
Cadmium ..... < 1 ppm

## PROTOCOLE D'UTILISATION

---

### CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- 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 à froid, 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* ».

