

# ZYMAFLORE® RB2

Levure pour vins rouges fruités et élégants, révélant l'arôme variétal du Pinot Noir.

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 sélectionnée pour la vinification des cépages rouges bourguignons (Super Premium à Ultra Premium). **ZYMAFLORE® RB2** a été isolée pour sa capacité naturelle à **faiblement adsorber** la matière colorante ainsi que pour son aptitude à révéler l'**arôme variétal** du **Pinot Noir** (cerise, Kirsch).

### CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15 % vol.
- Large tolérance aux températures : 20 - 32°C.
- Besoins en azote faibles.
- Faible production d'acidité volatile et d'H<sub>2</sub>S.

### CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET ORGANOLEPTIQUES :

- Faible adsorption de la matière colorante.
- Forte révélation d'arômes variétaux.

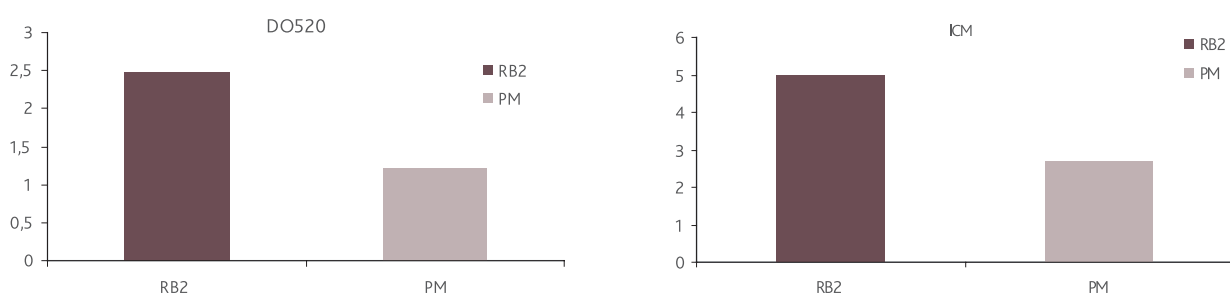
## RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- Essai Australie, 2006. Pinot Noir.

TAP 15,2% vol., 265 g/L sucres, pH 3,55. Levure témoin : levure prise de mousse.

Levurage à 20g/hL à l'encuvage, contrôles d'implantation positifs pour les deux souches.

Fermentations achevées, acidité volatile 0,25 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> en moyenne.



Commentaires de dégustation des vins finis (comité de dégustation interne et externe à la cave) :

Le vin fermenté par la **ZYMAFLORE® RB2** a une couleur plus profonde et plus intense que le témoin. Le vin de la **ZYMAFLORE® RB2** a des notes typiques de cerise, de kirsch et est plus élégant que le témoin (notes de framboise). En bouche, le vin de la **ZYMAFLORE® RB2** est mieux équilibré, a plus de volume et de fraîcheur, avec une bonne intensité tannique. Le témoin est astringent et sec, avec une acidité marquée.



**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  
Moississures 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, 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* ».

