

ZYMAFLORE RX60®

Levure pour vins rouges, fruités, colorés et ronds.

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 issue du *breeding* conjuguant d'excellentes *capacités fermentaires* et une très bonne *production et révélation d'arômes*. Convient pour tous types de cépages rouges pour l'élaboration de vins rouges modernes, aromatiques et souples en bouche.

CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

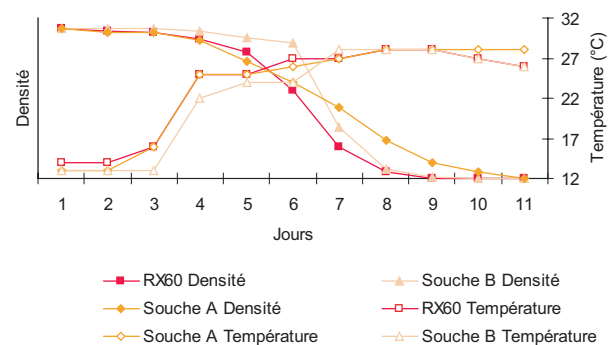
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16,5 % vol.
- Large tolérance aux températures : 20 - 30°C.
- Besoins en azote élevés.
- Faible production d'acidité volatile et d'H₂S.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET ORGANOLEPTIQUES :

- Profil au nez et en bouche intense aromatiquement (fruité, fruits rouges frais), tout en respectant la typicité variétale.
- Optimise tout particulièrement le potentiel aromatique des raisins de Syrah, en donnant un vin équilibré, au profil net et fruité.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

- Essai Australie, 2006. Syrah.
TAP 14% vol., Sucres 252 g/L, pH 3,45.
Levurage à l'encuvage, avec 30 g/hL SUPERSTART® ROUGE.
Contrôles d'implantation positifs pour ZYMAFLORE RX60® et souche A, contaminé pour la souche B.
Fermentations achevées (9 à 11 jours), acidité volatile 0,27 g/L H₂SO₄ en moyenne.



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

Le vin fermenté par la ZYMAFLORE RX60® est plus intense et plus net. Il est complexe, avec des notes de fruits rouges, cassis, peaux d'orange. Le vin est élégant en bouche et bien équilibré.

Le vin fermenté par la souche A a un nez moins expressif et moins complexe ; l'équilibre en bouche est rond mais tannique, la finale un peu courte. Le dernier vin est floral, plus discret au nez, long mais moins rond en bouche que le vin de la ZYMAFLORE® RX60.



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, 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* ».

