



ZYMAFLORE® Alpha^{TD} n. sacch.

...Le potentiel de la *biodiversité*

Levure non-*Saccharomyces* pour la production de vins à forte complexité aromatique avec une longueur et un volume en bouche prononcés.

SPÉCIFICITÉS

Souche de l'espèce *Torulaspora delbrueckii* issue d'éco-sélection. Cette souche non-*Saccharomyces* présente une grande pureté et complexité aromatique couplée d'une forte production de volume en bouche. Convient parfaitement pour l'élaboration de vins expressifs et ronds. Capacité de production d'alcool observée de 10 % vol.

Associer la ZYMAFLORE Alpha^{TD} n. Sacch à une *S.cerevisiae* de manière à reproduire l'écosystème naturel des moûts en fermentation et à assurer une fermentation alcoolique complète.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Caractéristiques fermentaires :

- Tolérance à l'alcool observée : jusqu'à 10 % vol.
- Besoins en azote : moyens.
- Large gamme de températures de fermentation : 12-26 °C.
- Faible production d'acidité volatile, de phénols volatils et d'H₂S.

Caractéristiques aromatiques :

- Souche pof(-) : ne possède pas la cinnamate décarboxylase, responsable de la formation des vinyls-phénols, "masqueurs" d'arômes ou responsables de notes lourdes, de type "pharmaceutique, gouache".
- Bonne révélation d'arômes variétaux de type thiols (3MH, A3MH : pamplemousse, fruits exotiques) en association avec une *S. cerevisiae*.

Observation :

- Volume et longueur en bouche prononcés.



LAFFORT

L'œnologie par nature

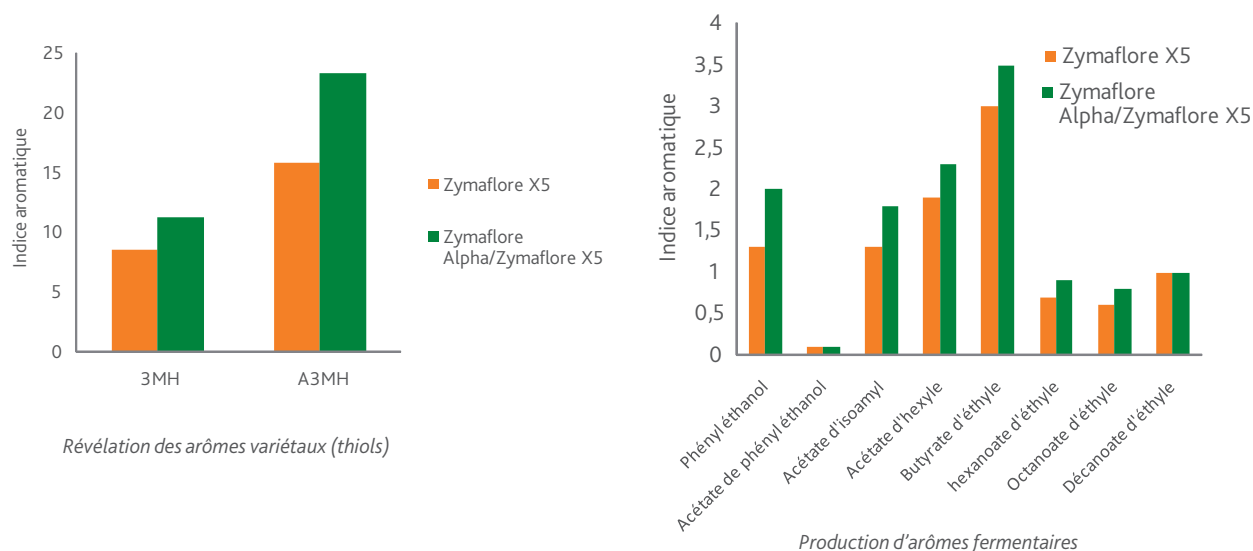
RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

Colombard, 2009

TAP : 12,5% vol, 100 NTU, température de fermentation 16-20°C.

Levurage séquentiel : 30 g/hL ZYMAFLORE® Alpha ^{TD n. Sacch} / ZYMAFLORE® X5 ensemencée 24h après à 20 g/hL.

Fermentation moyenne : 15 jours / Acidité volatile moyenne : 0,17 g/L H₂SO₄.



PROTOCOLE D'UTILISATION

En séquentiel

Étape 1 : ZYMAFLORE Alpha ^{TD n. Sacch}

Important : réhydrater la ZYMAFLORE Alpha ^{TD n. Sacch} dans de l'eau à 25-30 °C sans SUPERSTART®.

Réhydratation avec SUPERSTART® recommandée.

Étape 2 : *S. cerevisiae*

• Vins secs :

Levurer à 30 g/hL de ZYMAFLORE Alpha ^{TD n. Sacch} puis 24-72h après, ensemencer à 20 g/hL de *S. cerevisiae* (ZYMAFLORE FX10®, ZYMAFLORE RX60®, ZYMAFLORE X16®, ZYMAFLORE X5®...).

• Vins liquoreux :

Levurer à 40 g/hL de ZYMAFLORE Alpha ^{TD n. Sacch}, puis 5-10h après, ensemencer à 20 g/hL de *S. cerevisiae* (ZYMAFLORE ST®...).

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.

CONSERVATION

Dans son emballage d'origine, non ouvert, dans la limite de la DLUO indiquée.

Conditions spécifiques : consulter la fiche technique.

CONDITIONNEMENT

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

