

ZYMAFLORE® CH9

Levure pour grands vins de Chardonnay sélectionnée dans l'un des meilleurs terroirs de Bourgogne.

Levure Sèche Active Sélectionnée (LSA) 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 Codex Œnologique International

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

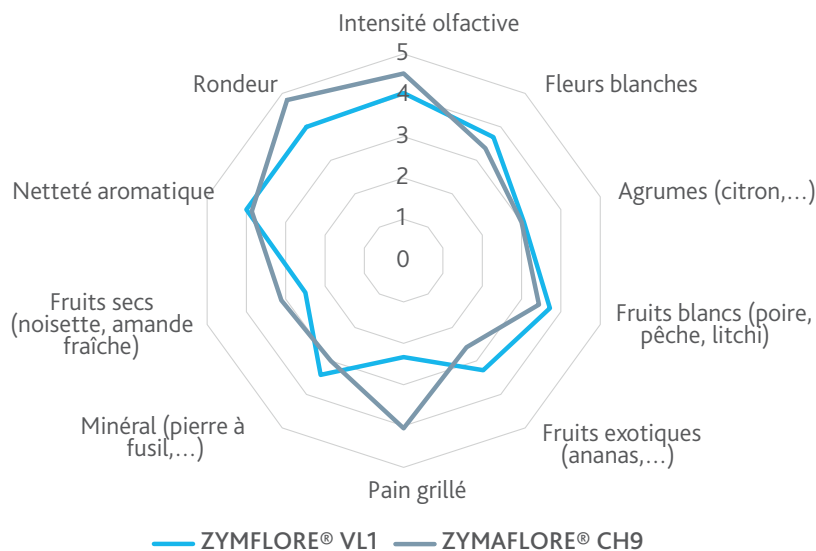
Levure sélectionnée en Bourgogne à partir d'une fermentation spontanée de raisins cultivés selon les normes de la viticulture biologique. ZYMAFLORE® CH9 permet de révéler la typicité des grands terroirs de Chardonnay : notes d'amande, noisette fraîche, pain grillé et citronnées.

ZYMAFLORE® CH9 apporte de la rondeur aux vins, ce qui permet d'équilibrer les acidités élevées potentielles. Recommandée pour les grands Chardonnay complexes et onctueux.

CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 % vol.
- Températures de fermentation : 14 – 22 °C.
- Besoins azotés moyens.
- Phase de latence courte.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX



Résultats de dégustation Chardonnay 2013 fermenté en barrique (panel de dégustateurs 17 personnes).
Levure 20 g/hL, SUPERSTART® BLANC 20 g/hL. Alcool 13 % v/v, pH 3.50, AT 4,8 g/L H₂SO₄.



LAFFORT

l'œnologie par nature

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Levures déshydratées et emballées sous vide.

Aspectgranulats

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

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

Staphylocoques /g absence
Salmonelles/25g absence
Moisissures / 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, et les points clés de la fermentation.

DOSAGE

- 20 - 30 g/hL.

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® BLANC** 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.

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* ».



LAFFORT
l'œnologie par nature



CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél.: +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

