

# ZYMAFLORE® SPARK

Vins effervescents et conditions difficiles.

*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 Codex Œnologique International.*

## SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Souche spécifiquement sélectionnée pour sa remarquable finesse aromatique et sa résistance fermentaire aux conditions les plus difficiles. Apte à la vinification des vins blancs et rouges en conditions extrêmes, à la prise de mousse et aux reprises de fermentation.

### CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 17 % vol.
- Tolérance aux températures : 10 - 32°C.
- Faible besoin en azote assimilable.
- Faible production d'acidité volatile et d'H<sub>2</sub>S.
- Très courte phase de latence.

### CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET ORGANOLEPTIQUES :

- Finesse aromatique.
- Très bonne aptitude à l'élevage sur lies.
- Apte à l'élaboration de vin tranquille (blanc et rouge), prise de mousse et reprise de fermentation.

### 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<sup>5</sup>  
 Bactéries acétiques UFC/g ..... < 10<sup>4</sup>  
 Levures sauvages / LSAS UFC/g ..... < 10<sup>5</sup>  
 Coliformes UFC/g ..... < 10<sup>2</sup>  
 E. coli UFC/g ..... absence

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



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*

## PROTOCOLE D'UTILISATION

---

### CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Levurer le plus tôt possible après l'encuvage.
- Un facteur 100 dans le rapport levures sélectionnées / levures indigènes porte les chances d'implantation à 98% (contre 60 à 90% avec un facteur 10).
- La température, la souche de levure, la réhydratation et l'hygiène de la cave sont également primordiales pour une bonne implantation.

### 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 / 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.

### DOSE D'EMPLOI

- FA : Vins blancs : 20 - 30 g/hL.  
Vins rouges : 15 - 20 g/hL.
- Arrêts de FA : 30 - 50 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 20 g/hL à la fin de la macération à froid, avant de remonter la température.

### CONDITIONNEMENT

---

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



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*



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

