



# ZYMAFLORE® VL2

Levure *Saccharomyces Cerevisiae* particulièrement adaptée à la vinification en barrique, pour des vins ronds en bouche, respectant la typicité variétale.

*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 (UE) 2019/934.*

## SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Souche pour la production de vins blancs complexes et **ronds** en bouche (production de polysaccharides), dans le respect du cépage et du terroir (Chardonnay, Sémillon, Viognier). Souche pof(-), permettant l'obtention de vins au profil aromatique fin et net. Convient parfaitement pour la vinification en **barrique** et pour l'élaboration de vins blancs **variétaux**, **élégants** (Super Premium, Ultra Premium).

Cette souche est issue d'une sélection terroir dans le vignoble bourguignon.

### CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

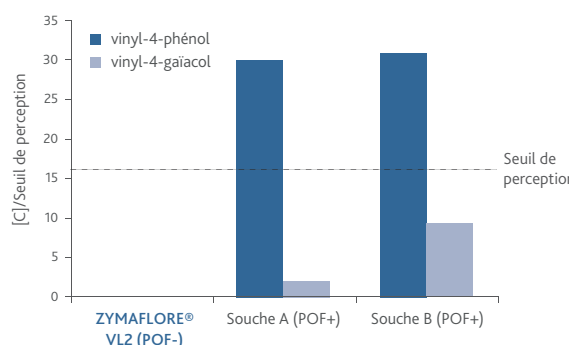
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15,5% vol.
- Large plage de températures de fermentation : 14 - 20°C.
- Besoins en azote faibles.
- Faible production d'acidité volatile et d'H<sub>2</sub>S.

### 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 ».
- Production importante de polysaccharides, assurant souplesse et volume en bouche.
- Bonne aptitude à l'élevage sur lies.

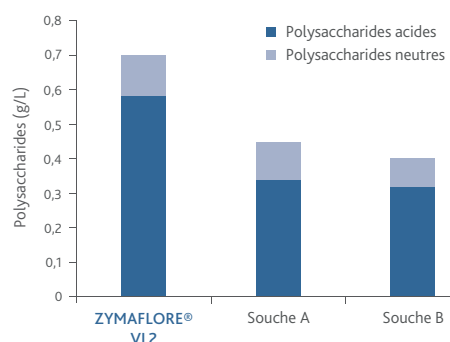
## RESULTATS EXPÉRIMENTAUX

Production de vinyls-phénols



Essai sur Chardonnay.

Production de polysaccharides



Essai sur Chardonnay, clarification LAFAZYM® CL (0,75g/hL), turbidité 150 NTU, T° fermentation 16 - 20°C.



# LAFFORT

*l'œnologie par nature*

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Levures déshydratées et emballées sous vide.

Aspect ..... granulats

## ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Humidité (%) ..... < 8  
Cellules revivifiables LSAS (UFC/g) .....  $\geq 2.10^{10}$   
Bactéries lactiques (UFC/g) ..... <  $10^5$   
Bactéries acétiques (UFC/g) ..... <  $10^4$   
Levures d'un genre différent de  
*Saccharomyces* (UFC/g) ..... <  $10^5$   
Levures d'une espèce ou d'une souche différente (%) ... < 5  
Coliformes (UFC/g) ..... <  $10^2$

*E. coli* (/g) ..... absence  
*Staphylococcus* (/g) ..... absence  
*Salmonella* (/25 g) ..... absence  
Moisissures (UFC/g) ..... <  $10^3$   
Plomb (ppm) ..... < 2  
Arsenic (ppm) ..... < 3  
Mercure (ppm) ..... < 1  
Cadmium (ppm) ..... < 1

## PROTOCOLE D'UTILISATION

### CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Levurer le plus tôt possible après l'encuvage.
- Respecter les doses prescrites afin d'assurer une bonne implantation de la levure, même en cas de forte population de levures indigènes.
- La température, la souche de levure, la réhydratation et l'hygiène de la cave sont également primordiales pour une bonne implantation.

### DOSE D'EMPLOI

- 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 conditions particulièrement difficiles de fermentation (température faible, moût très clarifié, TAP élevé) ou/et pour optimiser les performances aromatiques de la levure, utiliser **SUPERSTART® BLANC** dans l'eau de réhydratation.

## RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 4 ans.

## CONDITIONNEMENT

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

