



ZYMAFLORE VL3®

Levure *Saccharomyces cerevisiae* pour la révélation des arômes variétaux de type thiols volatils (Sauvignon blanc).

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 avec une excellente capacité de révélation d'**arômes variétaux** de type **thiols** (Sauvignon blanc, Colombard, Petit Manseng, par exemple).

Convient parfaitement pour l'élaboration de vins blancs variétaux et **élégants** (Super Premium, Ultra Premium).

Cette souche est issue des travaux de recherche fondamentale sur l'identification des molécules responsables de l'arôme du Sauvignon.

CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 14,5% vol.
- Large plage de températures de fermentation : 15 - 21°C.
- Besoins en azote élevés.
- Faible production d'acidité volatile et d'H₂S.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES :

- Très bonne capacité à révéler les précurseurs d'arômes variétaux de type thiols : 4MSP (buis, genêt), 3SH (pamplemousse, fruit de la passion), A3SH (fruit de la passion, buis).
- Bonne aptitude à l'élevage sur lies.

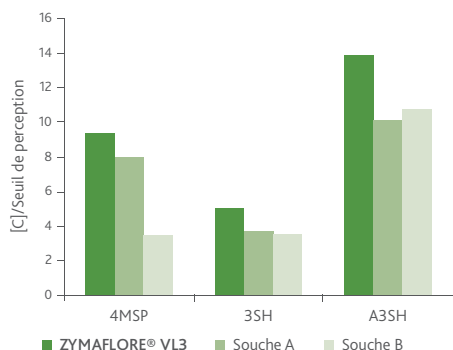
RESULTATS EXPÉRIMENTAUX

- Essai au centre expérimental, région de Bordeaux, Sauvignon blanc, 2005

TAP : 13%vol, 40 NTU, température de fermentation 16°C, correction en azote à 180mg/L.

Levurage à 20 g/hL, contrôles d'implantation positifs.

Fermentation en 10 jours, Acidité Volatile 0,19 g/L H₂SO₄ en moyenne.



Révélation des arômes variétaux (thiols volatils)
par différentes levures



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 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.

