

ZYMAFLORE F10

Levure pour grands vins rouges de garde

SPÉCIFICITÉS

Souche permettant, grâce à son équipement enzymatique, d'obtenir des vins plus harmonieux (gras, volume, production de polysaccharides), dans le respect de la **typicité variétale** et du **terroir** (vins Ultra Premium à Icon). Convient pour les **macérations longues**. Convient particulièrement aux cépages tels que Cabernet Sauvignon, Merlot.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Caractéristiques fermentaires :

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 14 % vol.
- Tolérance aux températures : 20 - 28°C.
- Besoins en azote moyens.
- Faible production d'acidité volatile et d'H₂S.

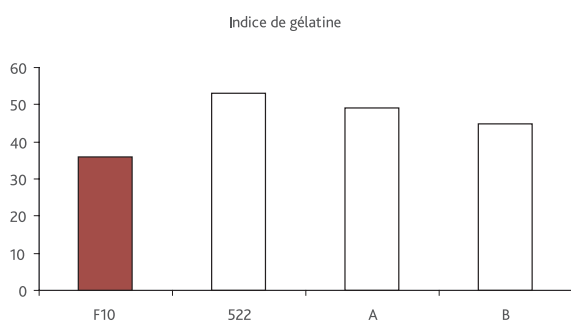
Caractéristiques aromatiques et organoleptiques :

- Bonne extraction de la matière colorante (anthocyanes et polyphénols).
- Bon pouvoir d'extraction vis-à-vis des polysaccharides.

ZYMAFLORE F10 permet une fermentation régulière et une gestion optimisée des opérations d'extraction, en particulier lors des cuvaisons longues.

Pour une utilisation optimale de **ZYMAFLORE F10**, il est recommandé d'éviter des températures supérieures à 28°C en début et en fin de fermentation, ainsi que les chocs thermiques lors des opérations de réfrigération durant la fermentation.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX



ZYMAFLORE F10 produit des vins aux tanins ronds et peu astringents.

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, les points clés de la fermentation.

DOSE D'EMPLOI

- 20 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, avant de remonter la température.

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®** dans l'eau de réhydratation.

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.

