

ZYMAFLORE F15

Levure pour vins rouges aromatiques, ronds et structurés

SPÉCIFICITÉS

Souche produisant des vins **aromatiques, ronds et structurés**, assurant une grande sécurité fermentaire.

Particulièrement recommandée pour l'élaboration de vins harmonieux et gras (forte production de **glycérol**) et pour la vinification de raisins à **degré potentiel élevé**. Convient pour tous types de cépages, et en particulier Merlot, Cabernet Sauvignon, Zinfandel.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

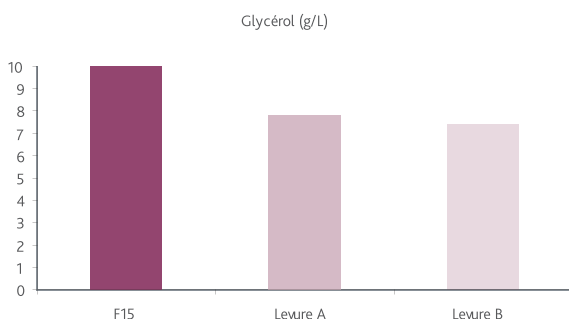
Caractéristiques fermentaires :

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 % vol.
- Large tolérance aux températures : 20 - 32°C.
- Besoins en azote moyens.
- Faible production d'acidité volatile et d'H₂S.

Caractéristiques aromatiques et organoleptiques :

- Production importante de glycérol.
- Bonne révélation de l'expression variétale des cépages.
- Valorisation du potentiel polyphénolique du raisin.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX



Production de glycérol par différentes souches de levures sur un même moût.

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.

