

# ZYMAFLORE F 83

Levure pour cépages rouges méditerranéens

## SPÉCIFICITÉS

Souche isolée en Italie par l'université de Florence (Toscane) pour la vinification de cépages rouges de type méditerranéens et en particulier du **Sangiovese**, Premium à Super Premium. Fortement productrice de **glycérol**, Zymaflore F83 a été sélectionnée pour son aptitude à donner des vins fruités, ronds et souples pour une **mise en marché rapide**. Avec une phase de latence courte et une implantation facile, Zymaflore F83 permet des fermentations régulières et complètes.

## PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

### Caractéristiques fermentaires :

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16,5 % vol.
- Tolérance aux températures : 20 - 30°C.
- Besoins en azote faibles.
- Très bonne cinétique fermentaire.
- Faible production d'acidité volatile, d'H<sub>2</sub>S et d'acétaldéhyde.

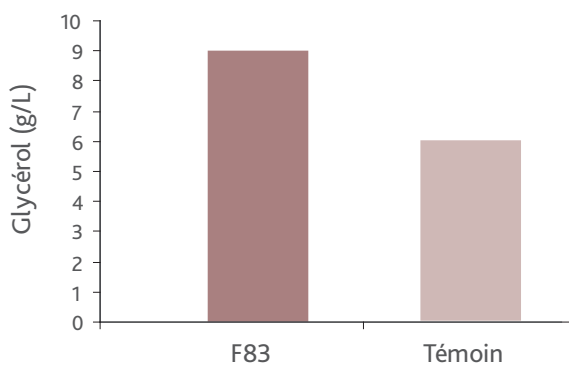
### Caractéristiques aromatiques et organoleptiques :

- Forte production d'arômes fermentaires de type fruits rouges.
- Production importante de glycérol.

## RESULTATS EXPERIMENTAUX

Sangiovese, Montepulciano.

Analyses réalisées à l'écoulage.



## 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 la 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 détaillé sur le paquet.
- 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.

