
ZYMAFLORE FX10

Levure pour grands vins rouges de garde, élégants et structurés

SPÉCIFICITÉS

Dans le prolongement de la F10, **ZYMAFLORE FX10®** est la souche des grands vins rouges définis par leur **élégance**, combinant **structure, volume en bouche** et **intensité colorante**. Une nouvelle technique, *le breeding dirigé* (croisement non OGM), appliquée à la souche F10, a permis de lui conférer une résistance accrue à la carence en stérols, assurant ainsi une grande sécurité fermentaire.

Particulièrement recommandée pour l'élaboration de vins haut de gamme, notamment de Cabernet Sauvignon ou de Merlot.

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Caractéristiques fermentaires :

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15,5 % vol.
- Tolérance aux températures : 20 - 35°C.
- Besoins en azote faibles.
- Faible production d'acidité volatile et d'H₂S.
- Compatibilité avec les levains malo-lactiques.

Caractéristiques aromatiques et organoleptiques :

- Libération importante de polysaccharides (volume).
- Préservation du potentiel polyphénolique (structure et couleur).
- Les polysaccharides pariétaux se combinent avec les tanins du vin, ce qui les rend soyeux, même en concentration importante.
- Très bonne aptitude à l'élevage sur lies.
- Respect du terroir (très faible production d'arômes fermentaires).

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

Cabernet Sauvignon, Bordeaux 2007. Température de fermentation 28-32°C, levurage à l'encuvage, cuvaison de 13 jours. TAP 13,5%vol., pH 3,74, AT 4,65 g/L H₂SO₄. Contrôles d'implantation des levures positifs.

Modalité	FX 10	Témoin
Polysaccharides (mg/L)	440	416
Indice de gélatine (réactivité des tanins)	51	62
Indice d'astringence (appréciation de l'astringence à la dégustation)	5,2	6,2

A la dégustation, le vin fermenté par **ZYMAFLORE FX10®** est plus élégant, présentant plus de volume en bouche (polysaccharides) et des tanins soyeux, alors que le vin témoin apparaît plus «rugueux» et moins souple.

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 à froid, 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.

