

ZYMAFLORE RB2

Levure pour vins rouges fruités et élégants, révélant l'arôme variétal du Pinot Noir

SPÉCIFICITÉS

Souche sélectionnée pour la vinification des cépages rouges bourguignons (Super Premium à Ultra Premium). ZYMAFLORE RB2 a été isolée pour sa capacité naturelle à **faiblement adsorber** la matière colorante ainsi que pour son aptitude à révéler l'**arôme variétal** du **Pinot Noir** (cerise, Kirsch).

PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Caractéristiques fermentaires :

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

Caractéristiques aromatiques et organoleptiques :

- Faible adsorption de la matière colorante.
- Forte révélation d'arômes variétaux.

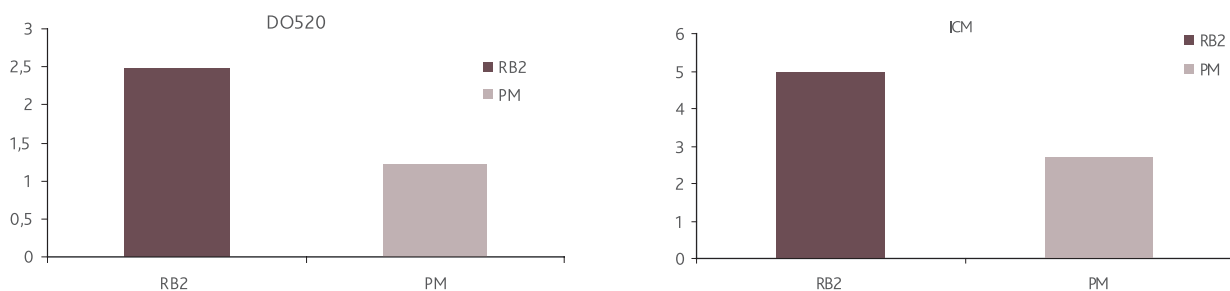
RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

Essai Australie, 2006. Pinot Noir.

TAP 15,2% vol., 265 g/L sucres, pH 3,55. Levure témoin : levure prise de mousse.

Levurage à 20g/hL à l'encuvage, contrôles d'implantation positifs pour les deux souches.

Fermentations achevées, acidité volatile 0,25 g/L H₂SO₄ en moyenne.



LAFFORT
L'œnologie par nature

Commentaires de dégustation des vins finis (comité de dégustation interne et externe à la cave) : Le vin fermenté par la **ZYMAFLORE RB2** a une couleur plus profonde et plus intense que le témoin. Le vin de la **ZYMAFLORE RB2** a des notes typiques de cerise, de kirsch et est plus élégant que le témoin (notes de framboise). En bouche, le vin de la **ZYMAFLORE RB2** est mieux équilibré, a plus de volume et de fraîcheur, avec une bonne intensité tannique. Le témoin est astringent et sec, avec une acidité marquée.

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.

