

ZYMAFLORE VL1

Levure pour vins d'une grande finesse aromatique,
pour vin blanc de garde.

SPÉCIFICITÉS

Souche issue d'une sélection terroir. Souche pof(-), permettant l'obtention de vins au profil aromatique d'une **grande finesse** et d'une grande netteté. Idéale pour les **grands Chardonnay**. Présente également une excellente capacité de révélation d'**arômes variétaux** de type **terpènes** (Muscat, Riesling, Gewürztraminer, etc.), grâce à un équipement enzymatique spécifique de ces précurseurs. Convient parfaitement pour l'élaboration de vins blancs variétaux et élégants (Super Premium, Ultra Premium).

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

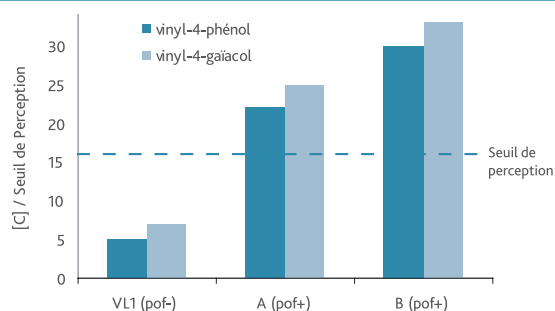
Caractéristiques fermentaires :

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 14% vol.
- Plage de températures de fermentation : 16-20°C.
- Besoins élevés en azote.
- Faible production d'acidité volatile et d'H₂S.
- Faible production de mousse.

Caractéristiques aromatiques :

- Souche pof(-) : ne possède pas la cinnamate décarboxylase, responsable de la formation des vinyls-phénols, « masqueurs » d'arômes ou responsables de notes lourdes, de type '*pharmaceutique, gouache*' (en particulier dans le cas de vendanges botrytisées).
- Forte capacité à révéler les précurseurs d'arômes variétaux de type terpènes (activité β-glucosidase).
- Très bonne aptitude à l'élevage sur lies.

RESULTATS EXPERIMENTAUX



Production de vinyl-phénols par
différentes levures



LAFFORT

l'œnologie par nature

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.
- Particularité: sensibilité aux variations de température en fin de FA (densité < 1030). préférer une température proche de 20°C.

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 conditions particulièrement difficiles de fermentation (température très faible, moût très clarifié, TAP très élevé) ou/et pour optimiser les performances aromatiques de la levure, 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.

DOSE D'EMPLOI

- 20 g/hL.

CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 500g. Carton de 10kg.

