
ZYMAFLORE VL3

Levure pour la révélation des arômes variétaux de type thiols volatils (Sauvignon blanc)

SPÉCIFICITÉS

Souche avec une excellente capacité de révélation d'**arômes variétaux** de type **thiols** (Sauvignon blanc, Colombard, Petit Manseng, par exemple). Convient parfaitement pour l'élaboration de vins blancs variétaux et **élégants** (Super Premium, Ultra Premium).

Cette souche est issue des travaux de recherche fondamentale sur l'identification des molécules responsables de l'arôme du Sauvignon.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

Caractéristiques fermentaires :

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 14,5% vol.
- Large plage de températures de fermentation : 15-21°C.
- Besoins en azote élevés.
- Faible production d'acidité volatile et d'H₂S.

Caractéristiques aromatiques :

- Très bonne capacité à révéler les précurseurs d'arômes variétaux de type thiols : 4MMP (buis, genêt), 3MH (pamplemousse, fruit de la passion), A3MH (fruit de la passion, buis).
- Bonne aptitude à l'élevage sur lies.

RESULTATS EXPERIMENTAUX

- Essai au centre expérimental, région de Bordeaux

Sauvignon blanc, 2005

TAP : 13%vol, 40 NTU, température de fermentation 16°C, correction en azote à 180mg/L.

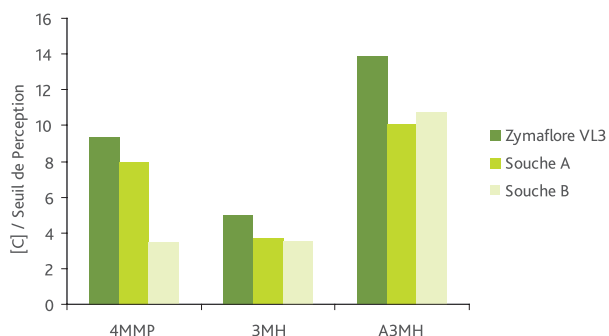
Levurage à 20g/hL, contrôles d'implantation positifs.

Fermentation en 10 jours, Acidité Volatile 0,19 g/L H₂SO₄ en moyenne.



LAFFORT

l'œnologie par nature



Révélation des arômes variétaux (thiols volatils) par différentes levures

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS CÉNOLOGIQUES

- Consulter le Livret Technique « *De la bonne gestion de la fermentation alcoolique* » pour des informations complètes sur le moment la technique du levurage, les points clés de la fermentation.

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 difficiles de fermentation (température faible, moût très clarifié, TAP élevé) ou/et pour optimiser les performances aromatiques de la levure, utiliser **SUPERSTART®** dans l'eau de réhydratation.

DOSE D'EMPLOI

- 20 g/hL.

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.

Pour une gestion optimale de la nutrition des levures pendant la fermentation alcoolique, consulter le Livret Technique « De la bonne gestion des activateurs de fermentation ».