

ZYMAFLORE X5®

Levure pour vins blancs et rosés technologiques à forte intensité aromatique.

Levure Sèche Active Sélectionnée (LSAS) non OGM, pour usage œnologique. Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie.

Conforme au Règlement CE n° 606/2009 et Codex Œnologique International.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Souche issue du *breeding* conjuguant une excellente révélation des **arômes variétaux** de type thiols (en particulier la 4MMP) et une bonne production d'**arômes fermentaires**. Convient parfaitement pour l'élaboration de vins blancs et rosés modernes (Popular Premium, Premium), frais et **complexes** ; sécurité fermentaire même en conditions difficiles : faible turbidité, faible température.

CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16% vol.
- Besoins en azote moyens à élevés.
- Tolérance aux faibles températures : à partir de 13°C*.
- Tolérance aux faibles turbidités (< 50 NTU).
- Faible production d'acidité volatile et d'H₂S.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES :

Profil complexe et intense aromatiquement :

- Très forte révélation d'arômes variétaux de type thiols volatils (4MMP, 3MH, A3MH : buis, pamplemousse, fruits exotiques).
- Bonne production d'arômes fermentaires (AI, APE, PE : fruité, floral).

* Il est bien sûr possible de lever à 8-10°C, après le débouillage ; l'acclimatation du levain à la température par ajout successif de moût est indispensable.

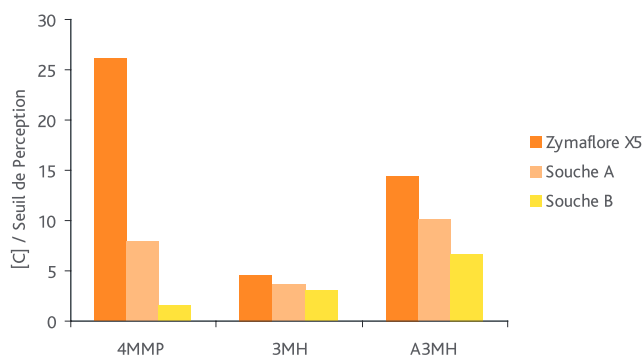
RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

• Essai au centre expérimental, région de Bordeaux - Sauvignon blanc, 2005.

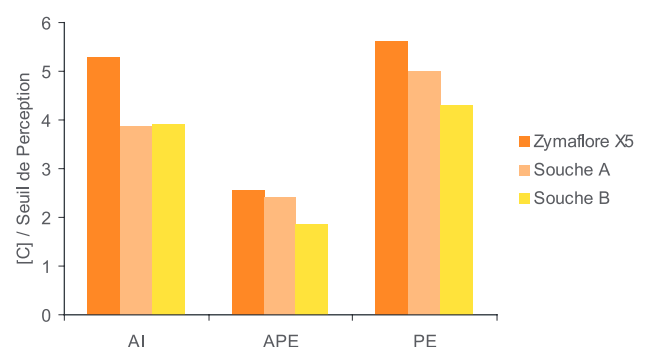
TAP : 13% vol, 40 NTU, température de fermentation 16°C, correction en azote à 180 mg/L.

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

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



Révélation des arômes variétaux (thiols) par différentes levures



Production d'arômes fermentaires par différentes levures



CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Levures déshydratées et emballées sous vide.

Aspect granulats

ANALYSES CHIMIQUES

Humidité (%) < 8 %
Cellules vivantes LSAS / g $\geq 2.10^{10}$
Bactéries lactiques / g < 10^5
Bactéries acétiques / g < 10^4
Levures sauvages / LSAS / g < 10^5
Coliformes /g < 10^2
E. Coli /g absence

Staphylocoques /g absence
Salmonelles/25g absence
Moisissures / g < 10^3
Plomb < 2 ppm
Arsenic < 3 ppm
Mercure < 1 ppm
Cadmium < 1 ppm

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

• 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.

DOSE D'EMPLOI

• 20 - 30 g/hL.

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® BLANC** dans l'eau de réhydratation.

CONSERVATION

- Conserver au frais, hors sol dans l'emballage d'origine, dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 4 ans.

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* ».

