

# ZYMAFLORE® Alpha<sup>TD n. sacch.</sup>

...Le potentiel de la *biodiversité*

Levure non-*Saccharomyces* pour la production de vins à forte complexité aromatique avec une longueur et un volume en bouche prononcés.

Levure Sèche Active (LSA) sélectionnée non OGM, pour usage œnologique. Préparation apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Codex Oenologique International.

## SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Souche de l'espèce *Torulasporea delbrueckii* issue d'éco-sélection. Cette souche non-*Saccharomyces* présente une grande pureté et complexité aromatique couplée d'une forte production de volume en bouche. Convient parfaitement pour l'élaboration de vins expressifs et ronds. Capacité de production d'alcool observée de 10 % vol.

Associer la ZYMAFLORE Alpha<sup>TD n. Sacch</sup> à une *S.cerevisiae* de manière à reproduire l'écosystème naturel des moûts en fermentation et à assurer une fermentation alcoolique complète.

### CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

- Tolérance à l'alcool observée : jusqu'à 10 % vol.
- Besoins en azote : moyens.
- Large gamme de températures de fermentation : 12-26 °C.
- Faible production d'acidité volatile, de phénols volatils et d'H<sub>2</sub>S.

### 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".
- Bonne révélation d'arômes variétaux de type thiols (3MH, A3MH : pamplemousse, fruits exotiques) en association avec une *S. cerevisiae*.

### OBSERVATION :

- Volume et longueur en bouche prononcés.

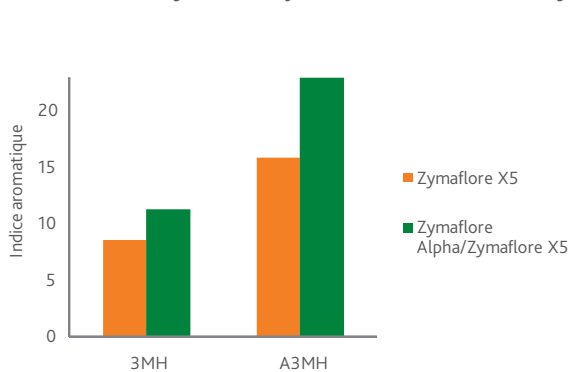
## RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

Colombard, 2009

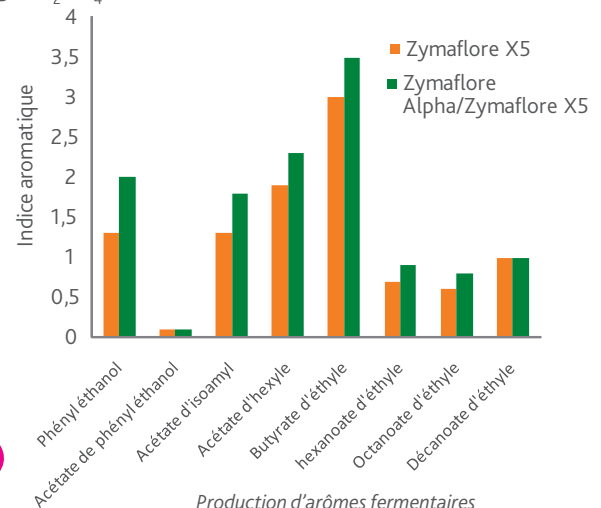
TAP : 12,5% vol, 100 NTU, température de fermentation 16-20°C.

Levurage séquentiel : 30 g/hL ZYMAFLORE® Alpha<sup>TD n. Sacch</sup> / ZYMAFLORE® X5 ensemencée 24h après à 20 g/hL.

Fermentation moyenne : 15 jours / Acidité volatile moyenne : 0,17 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.



Révélation des arômes variétaux (thiols)



Production d'arômes fermentaires



**LAFFORT**  
l'œnologie par nature

## CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

---

Levures déshydratées et emballées sous vide Aspect .....granulats

## ANALYSES CHIMIQUES

---

Humidité (%) ..... < 8 %	Staphylocoques /g ..... absence
Cellules vivantes LSAS / g ..... $\geq 10^{10}$	Salmonelles/25g ..... absence
Bactéries lactiques / g ..... < $10^5$	Moisissures / g ..... < $10^3$
Bactéries acétiques / g ..... < $10^4$	Plomb..... < 2 ppm
Levures sauvages / LSAS / g ..... < $10^5$	Arsenic..... < 3 ppm
Coliformes /g ..... < $10^2$	Mercuré ..... < 1 ppm
E. Coli /g ..... absence	Cadmium ..... < 1 ppm

## PROTOCOLE D'UTILISATION

---

### EN SÉQUENTIEL:

#### Etape 1 : ZYMAFLORE Alpha <sup>TD n. Sacch</sup>

**Important : réhydrater** la ZYMAFLORE Alpha <sup>TD n. Sacch</sup> dans de l'eau à 25-30 °C.

#### Etape 2 : *S. cerevisiae*

##### • Vins secs :

Levurer à 30 g/hL de ZYMAFLORE Alpha <sup>TD n. Sacch</sup> puis **24-72h après**,ensemencer à 20 g/hL de *S. cerevisiae* (ZYMAFLORE FX10®, ZYMAFLORE RX60®, ZYMAFLORE X16®, ZYMAFLORE X5®...).

##### • Vins liquoreux :

Levurer à 40 g/hL de ZYMAFLORE Alpha <sup>TD n. Sacch</sup>, puis **5-10h après**,ensemencer à 20 g/hL de *S. cerevisiae* (ZYMAFLORE ST®...).

## 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.

## CONSERVATION

---

- Conserver, au frais, hors sol dans l'emballage d'origine, dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 2 ans.

## CONDITIONNEMENT

---

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

