

ZYMAFLORE F15

LEVURE POUR VINS ROUGES AROMATIQUES, RONDS ET STRUCTURÉS

Souche produisant des vins aromatiques, ronds et structurés, assurant une grande sécurité fermentaire. Particulièrement recommandée pour l'élaboration de vins harmonieux et gras (forte production de glycérol) et pour la vinification de raisins à degré potentiel élevé. Convient pour tous types de cépages, et en particulier Merlot, Cabernet Sauvignon, Zinfandel.

Caractéristique œnologiques

Caractéristiques fermentaires :

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

Caractéristiques aromatiques et organoleptiques :

- Production importante de glycérol.
- Bonne révélation de l'expression variétale des cépages.
- Valorisation du potentiel polyphénolique du raisin.

Résultats expérimentaux

Production de glycérol par différentes souches de levures sur un même moût.



Dose d'emploi et mise en oeuvre

- 10 à 20 g/hL de moût.
- Réhydrater dans 10 fois son poids d'eau à 37°C. La réhydratation directe dans du moût est déconseillée. Il est essentiel de réhydrater la levure dans un récipient propre.
- Agiter doucement puis laisser reposer 20 minutes.
- Si nécessaire, acclimater le levain à la température du moût en incorporant progressivement du moût. La différence de température entre le moût à ensemercer et le milieu de réhydratation ne doit jamais être supérieure à 10°C.
- La durée totale de réhydratation ne doit jamais excéder 45 minutes.
- Dans le cas de conditions difficiles, procéder à une réhydratation en présence de NUTRIFERM ADVANCE.

Conditionnement et conservation

- Sachet en laminé d'aluminium polyéthylène de 500 g sous vide.

A conserver dans un local sec, bien ventilé, exempt d'odeurs, à température comprise entre 5 et 15 °C.

Une fois ouvert le produit doit être utilisé rapidement.