



...du moût  
...à la bouteille



**LAFFORT**  
l'œnologie par nature

## FICHE TECHNIQUE

# ZYMAFLORE FX10

**LEVURE POUR GRANDS VINS ROUGES DE GARDE, ÉLÉGANTS ET STRUCTURÉS.**

ZYMAFLORE FX10® est la souche des grands vins rouges définis par leur élégance, combinant structure, volume en bouche et intensité colorante. La technique du breeding dirigé (croisement non OGM) a amélioré sa résistance aux températures élevées, lui assurant ainsi une grande sécurité fermentaire même dans des conditions difficiles. Particulièrement recommandée pour l'élaboration de vins de garde, notamment de Cabernet Sauvignon ou de Merlot.

### Caractéristique œnologiques

CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES :

- Caractère fructophile.
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 % vol.
- Tolérance aux températures : 20 - 35°C.
- Besoins en azote faibles.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES ET ORGANOLEPTIQUES :

- Libération importante de polysaccharides (volume).
- Préservation du potentiel polyphénolique (structure).
- Les polysaccharides pariétaux se combinent avec les tanins du vin, ce qui les rend soyeux, même en concentration importante.
- Très bonne aptitude à l'élevage sur lies.
- Respect du terroir (très faible production d'arômes fermentaires).

### Résultats expérimentaux

Cabernet Sauvignon, Bordeaux 2007. Température de fermentation 28-32°C, levurage à l'encuvage, cuvaison de 13 jours. TAP 13,5%vol., pH 3,74, AT 4,65 g/L H2SO4. Contrôles d'implantation des levures positifs.

A la dégustation, le vin fermenté par ZYMAFLORE FX10® est plus élégant, présentant plus de volume en bouche (polysaccharides) et des tanins soyeux, alors que le vin témoin apparaît plus «rugueux» et moins souple.

### 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 ensemer 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.

Oeno-Tech SA  
Impasse des Artisans 1  
1963 Vétroz

Tel. 027 346 14 72  
Fax 027 346 12 85  
Mail [info@oeno-tech.ch](mailto:info@oeno-tech.ch)

Site Internet  
[www.oeno-tech.ch](http://www.oeno-tech.ch)