

ZYMAFLORE ST

LEVURE POUR VINS BLANCS LIQUOREUX OU VINS BLANCS SECS DE GARDE

Souche particulièrement sensible au SO₂ et produisant peu de molécules combinantes. Convient parfaitement pour l'élaboration de vins liquoreux (à partir de raisins passerillés ou de pourriture noble), ou de vins blancs secs de garde (Chardonnay, Sémillon, Viognier).

Cette souche est issue d'une sélection terroir dans le vignoble sauternais.

Caractéristique œnologiques

Caractéristiques fermentaires :

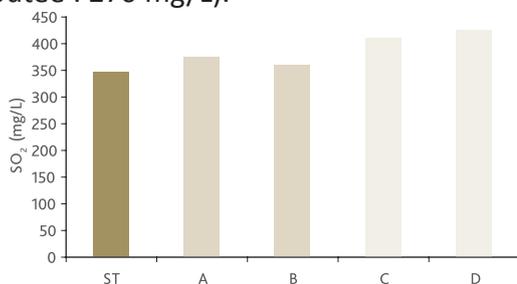
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15% vol.
- Plage de températures recommandée : 14 - 20°C.
- Besoins en azote élevés.
- Bon pouvoir d'implantation dans les moûts riches en sucres.
- Faible production d'acidité volatile et d'H₂S.

Caractéristiques aromatiques :

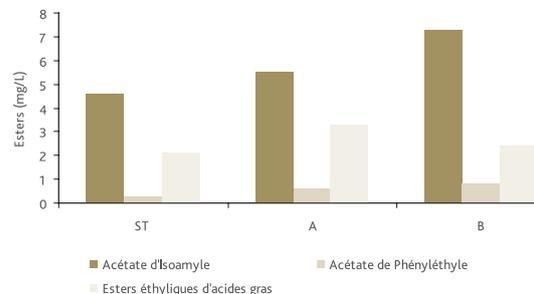
- Faible formation de composés combinant le SO₂ (éthanal, acide pyruvique...).
- Souche sensible au SO₂ pour le mutage.
- Faible production d'arômes fermentaires (respect de la typicité).

Résultats expérimentaux

Test de combinaison sur vins liquoreux (dose de SO₂ ajoutée : 270 mg/L).



Production d'esters par différentes souches de levures.



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.