

ZYMAFLORE VL1

LEVURE POUR VINS D'UNE GRANDE FINESSE AROMATIQUE, POUR VIN BLANC DE GARDE.

Souche issue d'une sélection terroir. Souche pof(-), permettant l'obtention de vins au profil aromatique d'une grande finesse et d'une grande netteté. Idéale pour les grands Chardonnay. Présente également une excellente capacité de révélation d'arômes variétaux de type terpènes (Muscat, Riesling, Gewürztraminer, etc.), grâce à un équipement enzymatique spécifique de ces précurseurs. Convient parfaitement pour l'élaboration de vins blancs variétaux et élégants (Super Premium, Ultra Premium).

Caractéristiques œnologiques

Caractéristiques fermentaires :

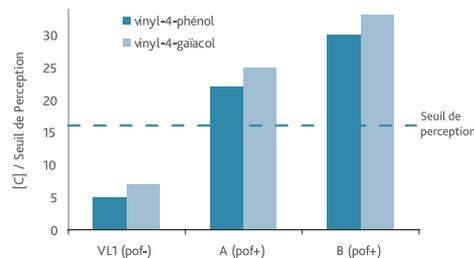
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 14% vol.
- Plage de températures de fermentation : 16-20°C.
- Besoins élevés en azote.
- Faible production d'acidité volatile et d'H₂S.
- Faible production de mousse.

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' (en particulier dans le cas de vendanges botrytisées).
- Forte capacité à révéler les précurseurs d'arômes variétaux de type terpènes (activité β-glucosidase).
- Très bonne aptitude à l'élevage sur lies.

Résultats expérimentaux

Production de vinyl-phénols par différentes 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 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.