



...du moût
...à la bouteille



LAFFORT
l'œnologie par nature

FICHE TECHNIQUE

ZYMAFLORE VL2

POUR LA VINIFICATION EN BARRIQUE, POUR DES VINS RONDS EN BOUCHE, RESPECTANT LA TYPICITÉ VARIÉTALE
Souche pour la production de vins blancs complexes et ronds en bouche (production de polysaccharides), dans le respect du cépage et du terroir (Chardonnay, Sémillon, Viognier). Souche pof(-), permettant l'obtention de vins au profil aromatique fin et net. Convient parfaitement pour la vinification en barrique et pour l'élaboration de vins blancs variétaux, élégants (Super Premium, Ultra Premium).
Cette souche est issue d'une sélection terroir dans le vignoble bourguignon.

Caractéristiques œnologiques

Caractéristiques fermentaires :

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 15% vol.
- Large plage de températures de fermentation : 14-20°C.
- Besoins en azote faibles.
- Faible production d'acidité volatile et d'H₂S.

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'.
- Production importante de polysaccharides, assurant souplesse et volume en bouche.
- Bonne aptitude à l'élevage sur lies.

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.