



...du moût
...à la bouteille



LAFFORT
l'œnologie par nature

FICHE TECHNIQUE

ZYMAFLORE X16

LEVURE POUR VINS BLANCS MODERNES ET AROMATIQUES, À FORTE PRODUCTION D'ARÔMES FERMENTAIRES

Souche issue du breeding conjuguant une excellente production d'esters fermentaires (pêche blanche, fruits jaunes), tout en conservant un profil aromatique fin et net (caractère pof(-)) et une sécurité fermentaire même en conditions difficiles : faible turbidité, faible température. Convient parfaitement pour l'élaboration de vins blancs modernes (Popular Premium, Premium), à partir de cépages « neutres » aromatiquement ou à rendement viticole élevé.

Caractéristiques œnologiques

Caractéristiques fermentaires :

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16% vol.
- Besoins en azote moyens à élevés.
- Tolérance aux faibles températures : à partir de 13°C*.
- Tolérance aux faibles turbidités (< 50 NTU).
- Faible production d'acidité volatile et d'H₂S.

Caractéristiques aromatiques :

Profil intense et net aromatiquement :

- 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 ».
- Très forte production d'arômes fermentaires (pêche blanche, fleurs blanches, fruits jaunes).

* Il est bien sûr possible de lever à 8-10°C, après le débourage ; l'acclimatation du levain à la température par ajout successif de moût est indispensable.

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.