

## ZYMAFLORE RB2

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

Souche sélectionnée pour la vinification des cépages rouges bourguignons (Super Premium à Ultra Premium). ZYMAFLORE® RB2 a été isolée pour sa capacité naturelle à faiblement adsorber la matière colorante ainsi que pour son aptitude à révéler l'arôme variétal du Pinot Noir (cerise, Kirsch).

### Caractéristiques œnologiques

Caractéristiques fermentaires :

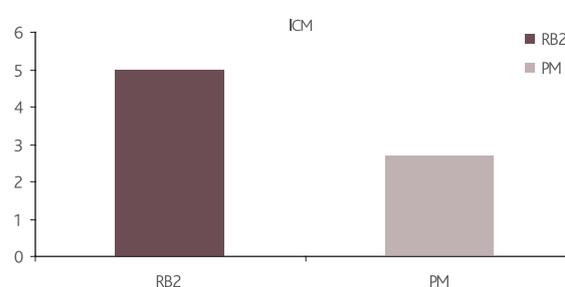
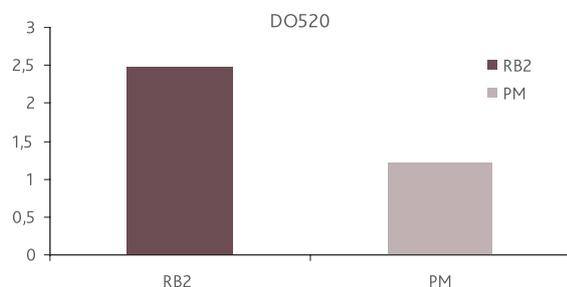
- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16 % vol.
- Large tolérance aux températures : 20 - 32°C.
- Besoins en azote faibles.
- Faible production d'acidité volatile et d'H<sub>2</sub>S.

Caractéristiques aromatiques et organoleptiques :

- Faible adsorption de la matière colorante.
- Forte révélation d'arômes variétaux.

### Résultats expérimentaux

Essai Australie, 2006. Pinot Noir. TAP 15,2% vol., 265 g/L sucres, pH 3,55. Levure témoin : levure prise de mousse. Levurage à 20g/hL à l'encuvage, contrôles d'implantation positifs pour les deux souches. Fermentations achevées, acidité volatile 0,25 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> en moyenne.



### 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.