



## ZYMAFLORE RX60

### LEVURE POUR VINS ROUGES, FRUITÉS, COLORÉS ET RONDS

Souche issue du breeding conjuguant d'excellentes capacités fermentaires et une très bonne production et révélation d'arômes. Convient pour tous types de cépages rouges pour l'élaboration de vins rouges modernes, aromatiques et souples en bouche.

#### Caractéristiques œnologiques

Caractéristiques fermentaires :

- Tolérance à l'alcool : jusqu'à 16,5 % vol.
- Large tolérance aux températures : 20 - 30°C.
- Besoins en azote élevés.
- Faible production d'acidité volatile et d'H<sub>2</sub>S.

Caractéristiques aromatiques et organoleptiques :

- Profil au nez et en bouche intense aromatiquement (fruité, fruits rouges frais), tout en respectant la typicité variétale.
- Optimise tout particulièrement le potentiel aromatique des raisins de Syrah, en donnant un vin équilibré, au profil net et fruité.

#### Résultats expérimentaux

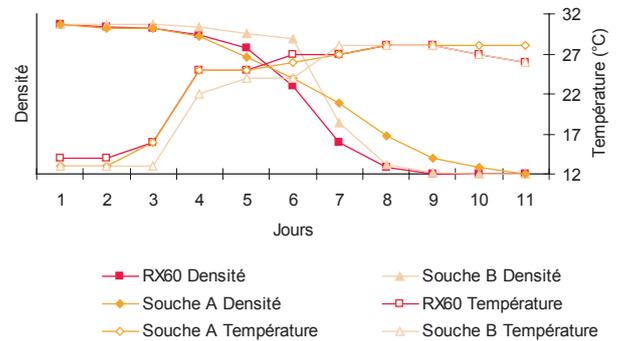
Essai Australie, 2006. Syrah.

TAP 14% vol., Sucres 252 g/L, pH 3,45.

Levure à l'encuvage, avec 30 g/hL SUPERSTART®.

Contrôles d'implantation positifs pour ZYMAFLORE RX60® et souche A, contaminé pour la souche B.

Fermentations achevées (9 à 11 jours), acidité volatile 0,27 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.