



ZYMAFLORE® KLIMA

Levure *Saccharomyces cerevisiae* sélectionnée pour sa capacité à réduire le degré alcoolique et favoriser la fraîcheur des vins.
Levure Sèche Active Sélectionnée (LSAS) non OGM, pour usage œnologique. Apte à l'élaboration de produits destinés à la consommation humaine directe, dans le cadre de l'emploi réglementé en œnologie. Conforme au Règlement (UE) 2019/934.

SPÉCIFICITÉS ET PROPRIÉTÉS ŒNOLOGIQUES

Issue d'un programme de sélection assistée par marqueurs moléculaires (QTL), ZYMAFLORE® KLIMA permet de diminuer le degré alcoolique des vins en préservant leur acidité. Adaptée à l'élaboration de vins blancs, rosés et rouges harmonieux, bien équilibrés, présentant une fraîcheur et une élégance exceptionnelle.

CARACTÉRISTIQUES FERMENTAIRES

- Diminution de la teneur en alcool jusqu'à 0,5 % vol.
- Préservation ou production d'acide malique lors de FA.
- Cinétique de FA régulière. Résistance à l'alcool : 16% vol.
- Besoin en azote élevé.
- Très faible production d'acidité volatile et de SO₂.
- Température de fermentation (optimum) : 14 - 30°C*.

CARACTÉRISTIQUES AROMATIQUES

- Profil aromatique élégant : notées fruité et florales.
- Apporte vivacité et fraîcheur aromatique.

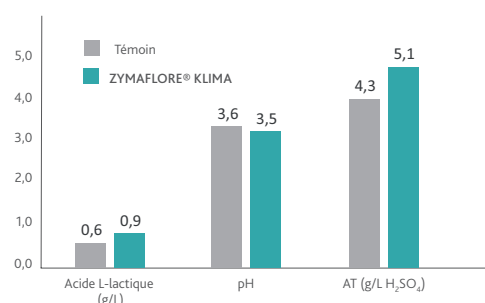
* Il est possible de lever à 8 - 13°C, après le débouillage ; l'acclimatation du levain à la température par ajout successif de moût est indispensable.

RÉSULTATS EXPÉRIMENTAUX

ZYMAFLORE® KLIMA permet une diminution du degré alcoolique et du pH, une augmentation de l'acidité totale et de l'acide malique des vins.

Grâce à sa production d'acide malique, les vins fermentés avec ZYMAFLORE® KLIMA présentent une teneur en acide lactique plus élevée en fin de FML.

Paramètres	Témoin	ZYMAFLORE® KLIMA
TAP (% vol)	13,6	13,1
pH	3,5	3,4
Acidité totale (g/L H ₂ SO ₄)	4,7	5,8
Acide malique (g/L)	1,2	1,6



Impact de ZYMAFLORE® KLIMA sur les paramètres physico-chimiques d'un vin rouge post FA (tableau) et post FML (graphique). Raisin Merlot, Bordeaux, 2022, pH 3,5, AT 2,3 g/L H₂SO₄, acide malique 1,2 g/L.

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Levures déshydratées et emballées sous vide.

Aspect granulats

ANALYSES CHIMIQUES ET MICROBIOLOGIQUES

Humidité (%) < 8
Cellules revivifiables LSAS (UFC/g) $\geq 2.10^{10}$
Bactéries lactiques (UFC/g) < 10^5
Bactéries acétiques (UFC/g) < 10^4
Levures d'un genre différent de *Saccharomyces* (UFC/g)..... < 10^5
Levures d'une espèce ou d'une souche différente (%) ... < 5
Coliformes (UFC/g) < 10^2
E. coli (/g) absence

Staphylococcus (/g) absence
Salmonella (/25 g) absence
Moisissures (UFC/g) < 10^3
Plomb (ppm) < 2
Arsenic (ppm) < 3
Mercure (ppm) < 1
Cadmium (ppm) < 1

PROTOCOLE D'UTILISATION

CONDITIONS ŒNOLOGIQUES

- Levurer le plus tôt possible après l'encuvage.
- Respecter les doses prescrites afin d'assurer une bonne implantation de la levure, même en cas de forte population de levures indigènes.
- La température, la qualité de la réhydratation et l'hygiène de la cave sont également primordiales pour une bonne implantation.

DOSE D'EMPLOI

- 20 - 30 g/hL.

MISE EN ŒUVRE

- Bien suivre le protocole de réhydratation de la levure.
- Éviter les différences de température supérieures à 10°C entre le moût et le levain lors de l'inoculation. Le temps total de préparation du levain ne doit pas excéder 45 minutes.
- Dans le cas de conditions particulièrement difficiles de fermentation (température très faible, moût très clarifié, TAVP très élevé) ou/et pour optimiser les performances aromatiques de la levure, utiliser **SUPERSTART®BLANC& ROSÉ** ou **SUPERSTART®ROUGE** dans l'eau de réhydratation.

RECOMMANDATION DE CONSERVATION

- Conserver hors sol dans l'emballage d'origine non ouvert à température modérée dans des locaux secs non susceptibles de communiquer des odeurs.
- DLUO : 4 ans.

CONDITIONNEMENT

Sachet sous vide de 500 g.
Carton de 10kg.

