



ACTIFLORE® ROSÉ

Selektierte aktive Trockenhefe (ATH) ohne GVO für den Einsatz in der Kellerwirtschaft.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934.

SPEZIFIKATIONEN UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

ACTIFLORE® ROSÉ, eine aufgrund ihrer guten Anpassungs- und Entwicklungsfähigkeit sowie ihrer Gäreigenschaften selektierte *Saccharomyces cerevisiae*-Hefe, eignet sich besonders zur Roséweinbereitung. Sie hat eine kurze Latenzzeit, zeigt eine gute Gärfähigkeit bei niedrigen Temperaturen und bildet einen hohen Gehalt an Gärungsestern.

GÄREIGENSCHAFTEN

- Alkoholtoleranz: bis zu 15% vol.
- Mäßiger Stickstoffbedarf.
- Optimale Gärtemperatur: 13 - 18°C
- Toleriert geringe Trubgehalte (<50 NTU).

AROMATISCHE EIGENSCHAFTEN

- Profil mit stark ausgeprägten Gärungsestern. Idealer Stamm zur Bereitung von technischen Roséweinen oder Roséweinen aus Rebsorten mit geringem Aromenpotential.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Getrocknete und vakuumverpackte Hefe.

Erscheinungsform Granulat

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%)	< 8	<i>E. Coli</i> (/g)	keine
Lebende Zellen ATH (KBE/g)	≥ 2.10 ¹⁰	<i>Staphylococcus</i> (/g)	keine
Milchsäurebakterien (KBE/g)	< 10 ⁵	<i>Salmonella</i> (/25 g)	keine
Essigsäurebakterien (KBE/g)	< 10 ⁴	Schimmelpilze (KBE/g)	< 10 ³
Hefen einer anderen Gattung als <i>Saccharomyces</i> (KBE/g)	< 10 ⁵	Blei (ppm)	< 2
Hefen einer anderen Art oder eines anderen Stammes (%)	< 5	Arsen (ppm)	< 3
Koliforme Keime (KBE/g)	< 10 ²	Quecksilber (ppm)	< 1
		Cadmium (ppm)	< 1



LAFFORT

l'œnologie par nature

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Nach der Fassfüllung so schnell wie möglich mit der Hefe beimpfen.
- Die empfohlene Dosierung einhalten, um selbst bei einer hohen Population indigener Hefen eine gute Anpassung und Entwicklung der Hefe sicherzustellen.
- Die Temperatur, der Hefestamm, die Rehydrierung und die Hygiene im Keller sind ebenfalls entscheidend für eine gute Entwicklung der Hefen.

EINSATZ

- Die Anleitung zur Rehydrierung der Hefe genau befolgen.
- Bei der Beimpfung Temperaturunterschiede von über 10°C zwischen dem Most und dem Hefeansatz vermeiden. Die Zubereitung des Hefeansatzes darf insgesamt nicht länger als 45 Minuten dauern.
- Bei besonders schwierigen Gärbedingungen (sehr niedriger Temperatur, stark geklärtem Most, sehr hohem potentiellen Alkoholgehalt) und/oder zur Steigerung des Aromenpotentials des Weins empfiehlt sich der Einsatz von **SUPERSTART®** oder **SUPERSTART® BLANC** im Wasser für die Rehydrierung.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 4 Jahre.

DOSAGE

- 20 - 30 g/hL (je nach den Eigenschaften des Mostes und der Bedingungen während der Vinifikation).

VERPACKUNG

- 500-g-Vakuumbutel. 10-kg-Karton.
- 10-kg-Sack.

