



# D.ONE



Präparat auf Hefebasis zur Direktbeimpfung für die alkoholische Gärung jeder Art von Wein.

*Formulierung aus selektierten aktiven Trockenhefen (ATH) ohne GVO und inaktivierten Hefen 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

D.ONE wurde von LAFFORT® entwickelt und ist ein Präparat speziell zur Direktbeimpfung auf Basis von äußerst robusten *Saccharomyces cerevisiae*-Hefen sowie einem Zusatz auf Basis von Hefederivaten, der als Aktivator fungiert.

D.ONE ist ein technisches Hilfsmittel zur Sicherung der Gärung, es ist einfach in der Anwendung und lässt die positiven Gäreigenschaften einer selektierten Hefe unverändert.

### GÄREIGENSCHAFTEN

- Alkoholtoleranz: bis zu 16 % vol.
- Gärtemperatur: 12 - 32 °C.
- Geringer Stickstoffbedarf.

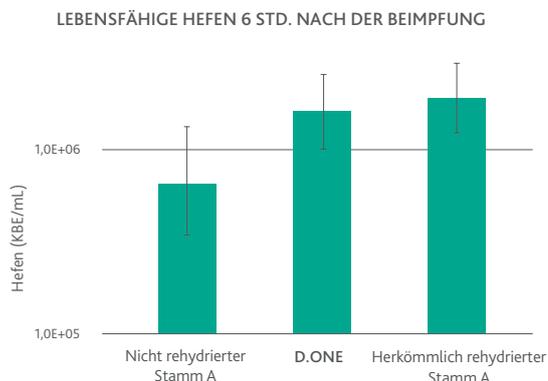
### AROMATISCHE EIGENSCHAFTEN

- Neutraler Stamm (respektiert die Sortentypizität).

## VERSUCHSERGEBNISSE

Vergleichsergebnisse des selektierten Hefestammes in Abhängigkeit der Art seiner Beimpfung: nicht rehydriert / herkömmliche Rehydrierung / D.ONE.

Vergärung eines Mostes mit potentiellm Alkoholgehalt = 14,5% vol.; flüchtiger Säure = 3,93 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>; Gesamt-SO<sub>2</sub> = 46 mg/L; natürlichem assimilierbaren Stickstoff 99 mg N/L eingestellt auf 160 mg N/L; pH 3,53



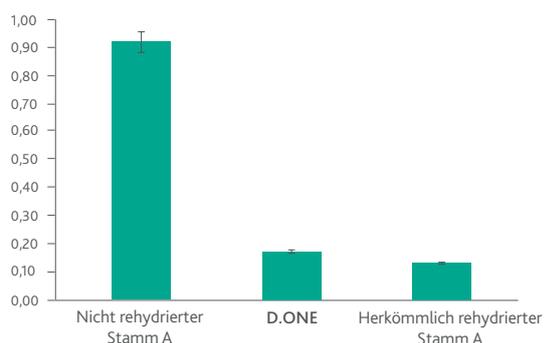
Vergleich der Population an lebensfähigen Zellen in Abhängigkeit der Art der Beimpfung.



**LAFFORT**

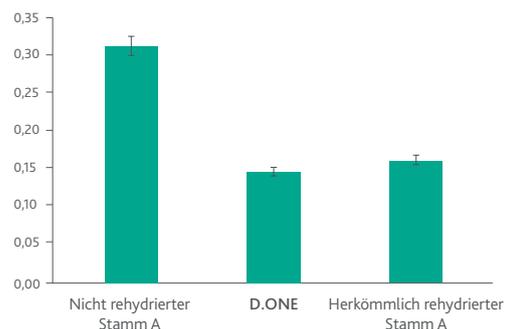
*l'œnologie par nature*

GLUCOSE + FRUCTOSE AM ENDE DER GÄRUNG (g/L)



Gehalt an Restzucker am Ende der Gärung.

AFLÜCHTIGE SÄURE AM ENDE DER GÄRUNG (g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)



Gehalt an flüchtiger Säure (g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) am Ende der Gärung.

## PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform ..... Granuliertes Pulver

Farbe ..... beige

## CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) ..... < 7,5 %

Lebende Zellen der ATH (/g)

(in der ATH-Fraktion) ..... > 1.10<sup>10</sup>

Milchsäurebakterien (KBE/g) ..... < 5,05.10<sup>4</sup>

Essigsäurebakterien (KBE/g) ..... < 5,5.10<sup>3</sup>

Coliforme Keime (/g) ..... < 10<sup>2</sup>

*E. Coli* (/g) ..... keine

*Staphylococcus* (/g) ..... keine

*Salmonella* (/25g) ..... keine

Blei (ppm) ..... < 2

Arsen (ppm) ..... < 3

Quecksilber (ppm) ..... < 1

Cadmium (ppm) ..... < 1

## ANWENDUNG

### ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Bei der Fassfüllung so schnell wie möglich beimpfen.
- Die empfohlene Dosierung einhalten, um selbst bei einer hohen Population indigener Hefen eine gute Anpassung und Entwicklung der Hefe sicherzustellen.

### DOSAGE

- 30-40 g/hL (je nach potentielltem Alkoholgehalt).
- Die Menge sollte je nach potentielltem Alkoholgehalt bemessen werden: 30 g/hL wenn potentieller Alkoholgehalt < 14% vol / 40 g/hL wenn potentieller Alkoholgehalt > 14% vol.
- 50 g/hL im Falle einer späten Beimpfung.

### EINSATZ

- Das Präparat direkt in das Behältnis, das beimpft werden soll, begeben.
- Nach der Beimpfung für eine homogene Durchmischung der Maische oder des Mostes sorgen.
- Wenn nötig den assimilierbaren Stickstoff (erste Fraktion) zeitgleich mit der Zugabe von **D.ONE** einstellen.

## EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 3 Jahre.

## VERPACKUNG

10-kg-Karton (2 x 5 kg - Vakuumbbeutel).



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*