BIO-ZERTIFIZIERT

# ZYMAFLORE® 011 BIO

Zertifizierte Bio-Hefe der Art *Saccharomyces cerevisiae* gemäß der europäischen Verordnung (EG) 848/2018 für ökologische Erzeugung und entsprechend den amerikanischen NOP-Normen (National Organic Program) für Bioproduktion.

*GVO-freie aktive Trockenhefe (ATH) 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.*

## SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

Diese *Saccharomyces cerevisiae*-Hefe (in der ehemaligen Nomenklatur *bayanus*), wurde aufgrund ihrer beachtlichen Gäreigenschaften und ihrer guten Alkoholtoleranz selektiert und weil sie die Sortentypizität schont und wenig mittelkettige Fettsäuren und $SO_2$ bildet, was die Milchsäurebakterien hemmen würde.

Ihre Alkoholresistenz macht **ZYMAFLORE® 011 BIO** auch zu einer geeigneten Hefe zum Neustart bei Gärstörungen bzw. zur Neubeimpfung bei schleppenden Spontangärungen, um eine bessere Endvergärung zu gewährleisten.

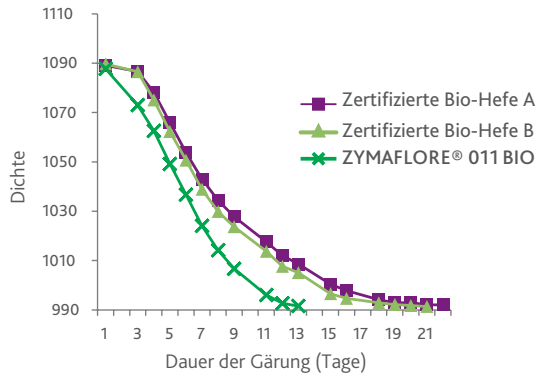
### GÄREIGENSCHAFTEN:

- Alkoholtoleranz: bis zu 16 % vol.
- Breite Temperaturtoleranz: 14 - 26 °C.
- Geringer Stickstoffbedarf.
- Mit der Zugabe von Milchsäurebakterien kompatibel.

### AROMATIK UND SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Respektiert das Terroir (reintönige Aromatik mit wenig Gäraromen).

## VERSUCHSERGEBNISSE




*Cabernet Franc, Entre Deux Mers 2012. Mostgewicht 13,2 % vol., Gesamtsäure 3,7 g/L $H_2SO_4$, pH-Wert 3,2. Ursprünglicher Gehalt an assimilierbarem Stickstoff im Most 160 mg/L. Nährstoffzusatz von 40 g/hL **NUTRISTART® ORG** nach 1/3 der alk. Gärung. Positive Hefeentwicklung.*

| | ZYMAFLORE® 011 BIO | Zertifizierte Bio-Hefe A | Zertifizierte Bio-Hefe B |
|---|---|---|---|
| Alkoholgehalt (% Vol.) | 13,2 | 13,2 | 13,2 |
| Restzucker (g/L) | 1 | 1,6 | 1,6 |
| Flüchtige Säure (g/L $H_2SO_4$) | 0,13 | 0,43 | 0,32 |
| Flüchtige Säure (g/L acide acétique) | 0,16 | 0,52 | 0,39 |

LAFFORT
l'œnologie par nature

## PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Getrocknete und vakuumverpackte Hefe

Erscheinungsform ..... Granulat

## CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

| | |
|---|---|
| Feuchtigkeit (%) | < 8 |
| Lebende Zellen ATH (KBE/g) | $\geq 10^{10}$ |
| Milchsäurebakterien (KBE/g) | $< 10^{5}$ |
| Essigsäurebakterien (KBE/g) | $< 10^{4}$ |
| Hefen einer anderen Gattung als *Saccharomyces* (KBE/g) | $< 10^{5}$ |
| Hefen einer anderen Art oder eines anderen Stammes (%) | < 5 |
| Koliforme Keime (KBE/g) | $< 10^{2}$ |
| *E. Coli* (/g ) | keine |
| *Staphylococcus* (/g) | keine |
| *Salmonella* (/25 g) | keine |
| Schimmelpilze (KBE/g) | $< 10^{3}$ |
| Blei (ppm) | < 2 |
| Arsen (ppm) | < 3 |
| Quecksilber (ppm) | < 1 |
| Cadmium (ppm) | < 1 |

## ANWENDUNG

### ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- So schnell wie möglich nach dem Einmaischen 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.

### DOSIERUNG

20 -30 g/hL.

30 - 50 g/hL bei einer 2. Beimpfung mit Hefen zu Ende der alkoholischen Gärung oder zum Neustart von steckengebliebenen Gärungen (Lesen sie unsere Anleitung zum Neustart von alkoholischen Gärungen).

Bei einer Kaltmazeration wird empfohlen, beim Einmaischen mit 5 g/hL dieser Hefe zu beimpfen, um die wilde Hefeflora zu beherrschen und dann mit 15 - 20 g/hL gegen Ende der Mazeration und vor dem Temperaturanstieg.

### 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 Lesegut mit hohem Mostgewicht und, um die Bildung flüchtiger Säure und negativer Schwefelverbindungen ($H_2S$,…) so weit wie möglich in Grenzen zu halten, sollte im Wasser zur Rehydrierung **SUPERSTART® ROUGE / SUPERSTART® BLANC** verwendet werden.

## EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung an einem kühlen (2-10°C) und geruchsneutralen Ort vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 18 Monate.

## VERPACKUNG

500-g-Vakuumbeutel. 10-kg-Karton.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél.: +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

EC - NB - 10.03.2022 - Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.