



ZYMAFLORE® 011 BIO

Zertifizierte Bio-Hefe gemäß den europäischen Verordnungen (EG) 834/2007 und 889/2008 für biologische Anbaumethoden und den amerikanischen NOP-Normen (National Organic Program) für die biologische Produktion.

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 (EG) Nr. 606/2009.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN UND MERKMALE

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 SO₂ 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.

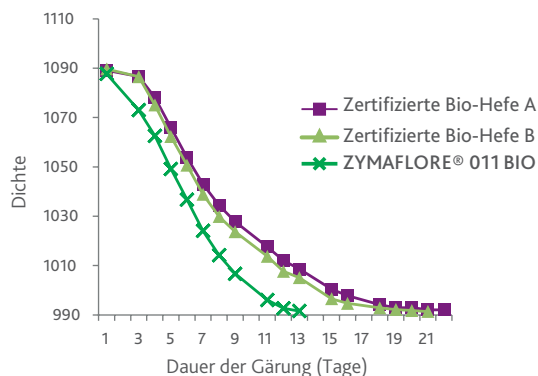
GÄREIGENSCHAFTEN:

- 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 H₂SO₄, 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 ₂ SO 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 ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) < 8 %
Lebende Zellen der ATH/g $\geq 10^{10}$
Milchsäurebakterien/g..... < 10^5
Essigsäurebakterien/g < 10^4
Wilde Hefen/ATH/g < 10^5
Coliforme Bakterien/g < 10^2
E. Coli/g keine

Staphylokokken/g keine
Salmonellen/25g keine
Schimmelpilze/g < 10^3
Blei < 2 ppm
Arsen < 3 ppm
Quecksilber < 1 ppm
Cadmium < 1 ppm

ANWENDUNGSANLEITUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- So schnell wie möglich nach dem Einmischen mit der Hefe beimpfen.
- Bei Faktor 100 bezüglich des Verhältnisses von Reinzuchthefen zu wilden Hefen liegt die Wahrscheinlichkeit einer Dominanz bei 98% (im Vgl. zu 60 bis 90% bei Faktor 10).
- 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 Einmischen 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.

ANWENDUNG

- 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, \dots) so weit wie möglich in Grenzen zu halten, sollte im Wasser zur Rehydrierung **SUPERSTART® ROUGE / SUPERSTART® BLANC** verwendet werden.

LAGERUNG

- In der Originalverpackung vom Boden entfernt an einem kühlen (4-8°C), trockenen und geruchsfreien Ort lagern.
- Mindesthaltbarkeit: 18 Monate.

VERPACKUNG

Vakuumverpackter 500-g-Sack. Karton mit 10 kg.

