

ZYMAFLORE® Alpha^{TD} n. sacch.

... Potential der *Biodiversität*

Non-Saccharomyces Hefe für die Bereitung von Weinen mit großzügiger Aromakomplexität und überzeugender Länge und Volumen im Gaumen.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009.

SPEZIFIKATIONEN UND ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Stamm der Art *Torulaspora delbrueckii* aus Terroir-Selektion. Dieser Nicht-Saccharomyces-Stamm sorgt für hohe Aromenreinheit und -komplexität sowie mehr Volumen am Gaumen. **ZYMAFLORE® Alpha^{TD} n. Sacch** ist eine exzellente Auswahl für die Bereitung von ausdrucksstarken und körperbetonten Weinen. Die durchschnittliche Kapazität der Alkoholproduktion liegt bei 9 % vol.

Zur Reproduktion der Mikroflora von Most wird **ZYMAFLORE® Alpha^{TD} n. Sacch** in Kombination mit *S. cerevisiae* beimpft, um eine komplette Gärung zu gewährleisten.

FERMENTATIONSCHARAKTERISTIK:

- Alkoholtoleranz bis 10% vol.
- Mittlerer Stickstoffbedarf.
- Breitgefächerte Temperaturtoleranz: 12°-26°C.
- Geringe Produktion von flüchtiger Säure, Acetaldehyd, Acetoin, Diacetyl, flüchtige Phenole und H₂S.

AROMACHARAKTERISTIK:

- POF(-)-Stamm: Enthält keine Cinnamat-Decarboxylase, welche Verantwortlich für aromamaskierende Vinylphenole oder Fehltonen (Medizinalton) ist.
- Gute Freisetzung von thioltypischen Sortenaromen (3SH, A3SH: Grapefruit, Tropische Aromen) im Verein mit einer *S. cerevisiae*.

BEOBACHTUNG:

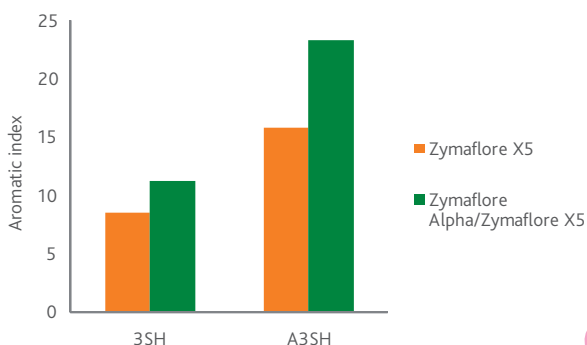
- Signifikante Erhöhung an Volumen und Mundgefühl.

EXPERIMENTELLE RESULTATE

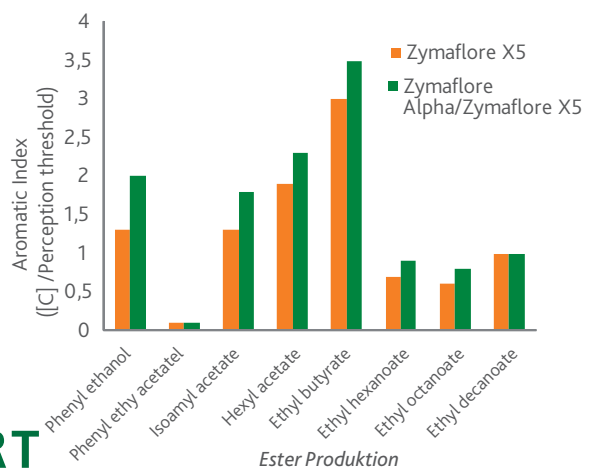
Colombard, 2009

Alkohol 12,5 % vol, 100 NTU, Gärtemperatur 16-20°C.

Sequentielle Beimpfung: 30 g/hL (300 ppm) **ZYMAFLORE® Alpha^{TD} n. Sacch** / 20 g/hL (200 ppm) X5, 24 Stunden danach. Durchschnittliche Fermentationsdauer: 15 Tage, Durchschnittlicher Gehalt an flüchtiger Säure: 0,17 g/L H₂SO₄.



Gehalt an sortentypischen Aromen (Thiole)



PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Ausgetrocknete Hefe (unter Luftabschluss verpackt)

Aspekt Granulate

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) < 8 %
Lebende Zellen LSAS UFC/g $\geq 10^{10}$
Milchsäurebakterien UFC/g < 10^5
Acetobakter UFC/g < 10^4
Wildhefen / LSAS UFC/g < 10^5
Koliform UFC/g < 10^2
E. coli UFC/g keine

Staphylococcus UFC/g keine
Salmonellen UFC/25g keine
Schimmel UFC/g < 10^3
Blei < 2 ppm
Arsen < 3 ppm
Quecksilber < 1 ppm
Kadmium < 1 ppm

BENUTZUNGSPROTOKOLL

SEQUENTIELLE BEIMPFUNG:

Wichtig: ZYMAFLORE® Alpha ^{TD n. Sacch} in Wasser mit 25-30°C rehydrieren. Bitte die Hinweise auf der Packung befolgen.

- Trockene Weine:

Most mit 30 g/hL ZYMAFLORE® Alpha ^{TD n. Sacch} beimpfen, nach 24-72 Stunden 20 g/hL *S. cerevisiae* (ZYMAFLORE® XPURE ZYMAFLORE® FX10, ZYMAFLORE® RX60, ZYMAFLORE® X16, ZYMAFLORE® X5...) hinzufügen.

- Süßweine:

Most mit 40 g/hL ZYMAFLORE® Alpha ^{TD n. Sacch} beimpfen, nach 5-10 Stunden 20 g/hL *S. cerevisiae* (ZYMAFLORE® ST...) hinzufügen.

ZUM MIKROBIOLOGISCHEN SCHUTZ:

Dem Most oder den Trauben (gesunden Trauben) direkt 5-10 g/hL ZYMAFLORE® Alpha ^{TD n. Sacch} zusetzen; anschließend für eine vollständige Gärung mit 20 g/hL *Saccharomyces cerevisiae* beimpfen.

DURCHFÜHRUNG

- Unbedingt das Protokoll zur Rehydrierung auf der Packung beachten.
- Temperaturdifferenzen von mehr als 10°C zwischen Most und Hefeansatz vermeiden. Hefeansatz innerhalb von 45 Minuten verwenden.

LAGERUNG

- In der Originalverpackung vom Boden entfernt an einem kühlen (4-8°C), trockenen und geruchsfreien Ort lagern.
- Mindesthaltbarkeitsdatum M.H.D: 2 Jahre.

VERPACKUNG

500 g Vacuumbeutel. 10 kg Schachtel.

