

ZYMAFLORE® CH9

In einem der besten Burgunder Terroirs selektierte Hefe für große Chardonnays.

Selektierte und 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

Im Burgund aus spontanvergorenen, biologisch angebauten Trauben selektierte Hefe. Mit ZYMAFLORE® CH9 kann der typische Terroircharakter großer Chardonnays oder Weine aus der Burgunderfamilie zum Ausdruck gebracht werden: Noten nach Mandeln, frischen Haselnüssen, getoastetem Brot und zitronige Noten.

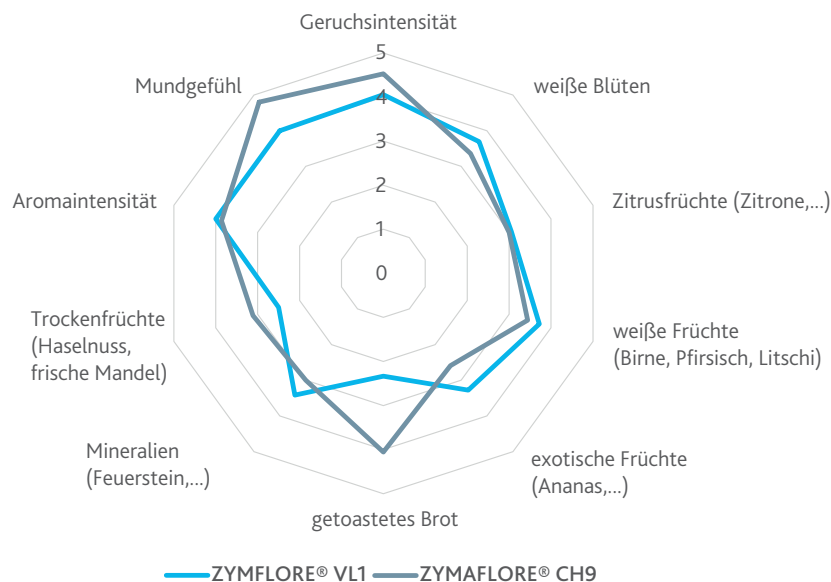
ZYMAFLORE® CH9 macht Weine runder und gleicht so potenziell hohe Säurewerte aus.

Eignet sich besonders zur Herstellung hochwertiger Chardonnays, die komplex und geschmeidig sind.

GÄREIGENSCHAFTEN

- Alkoholtoleranz: bis zu 16 % vol.
- Optimale Gärtemperatur: 14 – 22 °C
- Mittlerer Stickstoffbedarf
- Kurze Latenzzeit

VERSUCHSERGEBNISSE



Verkostungsergebnisse eines in Barrique vergorenen Chardonnays 2013 (Verkostungsteam aus 17 Personen).
20 g/hL Hefe, 20 g/hL SUPERSTART® BLANC. Alkohol 13 % V/V, pH-Wert 3,50, Gesamtsäure 4,8 g/LH₂SO₄.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Getrocknete und vakuumverpackte Hefe

Erscheinungsform Granulat

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) < 8 %
Lebende Zellen der ATH/g $\geq 2 \cdot 10^{10}$
Milchsäurebakterien/g < 10^5
Essigsäurebakterien/g < 10^4
Wilde Hefen/ATH/g < 10^5
Coliforme Keime/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

PROTOCOLE D'UTILISATION

ÛNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

• Lesen Sie unsere technische Broschüre „Über die richtige Gärührung“ für ausführliche Informationen über den Zeitpunkt und die Technik des Hefezusatzes, die grundlegenden Voraussetzungen für die Gärung.

DOSIERUNG

• 20 - 30 g/hL.

ANWENDUNG

- Die Anleitung zur Rehydratisierung 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 so weit wie möglich in Grenzen zu halten, sollte im Wasser zur Rehydratisierung **SUPERSTART® BLANC** verwendet werden.

LAGERUNG

- In der Originalverpackung vom Boden entfernt an einem kühlen, trockenen und geruchsfreien Ort lagern.
- Mindesthaltbarkeit: 4 Jahre.

VERPACKUNG

Vakuumverpackte 500-g-Beutel. 10-kg-Karton.

