



# ZYMAFLORE® CEREVISIAE

Selektierte aktive Trockenhefe (ATH) ohne GVO 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

Aufgrund ihres raschen Gärbeginns selektierte *Saccharomyces cerevisiae*-Hefe (kurze Latenzzeit und hohe Gärgeschwindigkeit). Hat keinen Einfluss auf das Geschmacksprofil der Weine (aromaneutral). Bei ungünstigen Bedingungen (hohem SO<sub>2</sub>-Gehalt, stark kontaminiertem Lesegut,...) sehr widerstandsfähig.

### GÄREIGENSCHAFTEN

- Alkoholtoleranz: bis zu 13,5% vol.
- Geringer Stickstoffbedarf.
- Optimale Gärtemperatur: 20 - 30°C
- Gärkinetik: schnell

### AROMATISCHE EIGENSCHAFTEN

- Diese Hefe wurde selektiert, um den sensorischen Charakter der Weine unverändert zu lassen.

## PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Getrocknete und vakuumverpackte Hefe.

Erscheinungsform ..... Granulat

## CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) ..... < 8  
 Lebende Zellen ATH (KBE/g) .....  $\geq 2 \cdot 10^{10}$   
 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



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## ANWENDUNG

### ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Nach der Fassfüllung so schnell wie möglich 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.

### DOSAGE

- 20 - 30 g/hL (je nach den Eigenschaften des Mostes und der Bedingungen während der Vinifikation).

### 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 besonders schwierigen Gärbedingungen (sehr niedriger Temperatur, stark geklärtem Most, sehr hohem potentiellen Alkoholgehalt) und/oder zur Steigerung des Aromenpotentials des Weins empfiehlt sich der Einsatz von **SUPERSTART®** im Wasser für die Rehydrierung.

### EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 4 Jahre.

### VERPACKUNG

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

