

# ZYMAFLORE® DELTA

*Saccharomyces cerevisiae*-Hefe für frische, elegante und komplexe Weiß- und Roséweine.

GVO-freie aktive Trockenhefe (ATH) für den Einsatz in der Kellereiwirtschaft. Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellereiwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934.

## SPEZIFIKATIONEN UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

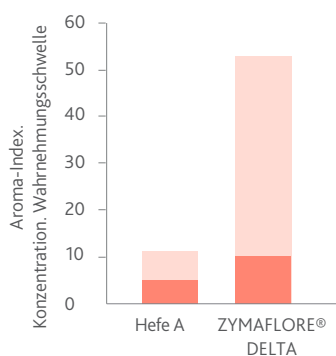
Hefe zur Entfaltung einer Aromatik mit Noten von **Grapefruit, Passionsfrucht, Mango und Litschi**. Starke Fähigkeit, 3SH und A3SH zum Ausdruck zu bringen (schwache Fähigkeit zur Entfaltung von 4MSP - Noten nach Tomatenblättern oder Buchsbaum). Eignet sich hervorragend zur Bereitung von **komplexen und eleganten** Weißweinen und von Roséweinen mit starker Sortenaromatik.

### GÄREIGENSCHAFTEN:

- Alkoholtoleranz: bis zu 15 % vol.
- Trübungsgrad > 150 NTU.
- Optimale Gärtemperatur: 14 - 22 °C.
- Hoher Stickstoffbedarf.
- Kurze Latenzzeit.

## VERSUCHSERGEBNISSE

- Sauvignon Blanc, Bordeaux 2011. Gärtemperatur 16 - 22 °C. Kontrolle der Hefevermehrung positiv.



ANALYSE AM ENDE DER GÄRUNG	HEFE A	ZYMAFLORE® DELTA
Alkohol (% vo.)	13,9	13,9
Restzucker (g/L)	0,8	0,9
Gesamtsäure (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	6,0	6,0
flüchtige Säure (g/L Weinsäure)	9,1	9,2
flüchtige Säure (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	0,22	0,26
flüchtige Säure (g/L Essigsäure)	0,27	0,32
pH-Wert	3,05	3,07

## PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Getrocknete und vakuumverpackte Hefe.

Erscheinungsform ..... Granulat



**LAFFORT**  
L'œnologie par nature

## CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) .....	< 8	<i>E. Coli</i> (/g) .....	keine
Lebende Zellen ATH (KBE/g) .....	$\geq 2.10^{10}$	<i>Staphylococcus</i> (/g) .....	keine
Milchsäurebakterien (KBE/g) .....	$< 10^5$	<i>Salmonella</i> (/25 g) .....	keine
Essigsäurebakterien (KBE/g) .....	$< 10^4$	Schimmelpilze (KBE/g) .....	$< 10^3$
Hefen einer anderen Gattung als <i>Saccharomyces</i> (KBE/g) .....	$< 10^5$	Blei (ppm) .....	< 2
Hefen einer anderen Art oder eines anderen Stammes (%) .....	< 5	Arsen (ppm) .....	< 3
Koliforme Keime (KBE/g) .....	$< 10^2$	Quecksilber (ppm) .....	< 1
		Cadmium (ppm) .....	< 1

## ANWENDUNG

### ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- So schnell wie möglich nach dem Einmischen 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.

### 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 so weit wie möglich in Grenzen zu halten, sollte im Wasser zur Rehydrierung **SUPERSTART® BLANC** verwendet werden.

### 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.

### DOSIERUNG

- 20 - 30 g/hL.

Bei Kaltmazeration werden 5 g/hL beim Einmischen zugegeben, um die wilden Hefen zu unterdrücken. Vor Erwärmung nach der Kaltmazeration wird mit weiteren 15-20 g/hL ergänzt.

### VERPACKUNG

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

