

ZYMAFLORE® DELTA

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 (EG) Nr. 606/2009.

ÖKOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN UND MERKMALE

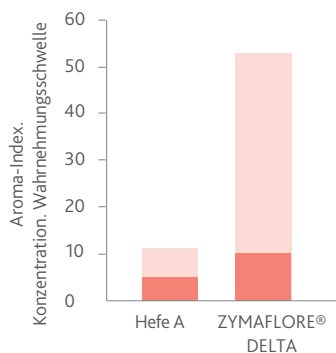
Hefe zur Entfaltung einer Aromatik mit Noten von **Grapefruit, Passionsfrucht, Mango und Litschi**. Starke Fähigkeit, 3SH und A3SH zum Ausdruck zu bringen (schwache Fähigkeit zur Entfaltung von 4MSP - Noten nach Tomatenblättern oder Buchsbaum). Eignet sich hervorragend zur Bereitung von **komplexen und 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 ₂ SO ₄)	6,0	6,0
flüchtige Säure (g/L Weinsäure)	9,1	9,2
flüchtige Säure (g/L H ₂ SO ₄)	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 ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%)	< 8 %	Staphylokokken/g	keine
Lebende Zellen der ATH/g	$\geq 2.10^{10}$	Salmonellen/25g	keine
Milchsäurebakterien/g	$< 10^5$	Schimmelpilze/ g	$< 10^3$
Essigsäurebakterien/g	$< 10^4$	Blei	< 2 ppm
Wilde Hefen/ATH/g	$< 10^5$	Arsen	< 3 ppm
Coliforme Keime/g	$< 10^2$	Quecksilber	< 1 ppm
<i>E. coli</i> UFC/g	keine	Cadmium.....	< 1 ppm

SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

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.

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.

LAGERUNG

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

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

