



ZYMAFLORE® EDEN

Saccharomyces cerevisiae-Hefe für fruchtige, würzige und süffige Weine.

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 Nr. (EU) 2019/934.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN UND MERKMALE

ZYMAFLORE® EDEN ist aus einer Massenselektion hervorgegangen und zeichnet sich durch ihren einzigartigen Einfluss auf die Sensorik aus und ist zugleich äußerst widerstandsfähig bei schwierigen Gärbedingungen. Dieser Stamm eignet sich zur Herstellung geschmeidiger, komplexer und ausgewogener Rotweine.

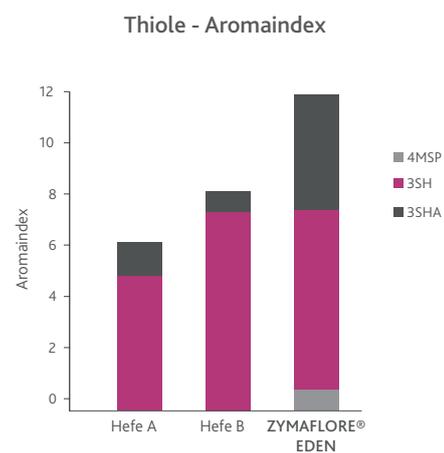
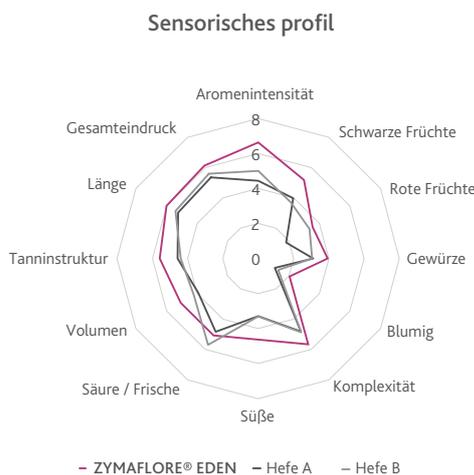
GÄREIGENSCHAFTEN

- Optimale) Gärtemperatur: 20°C - 30°C.
- Hoher Stickstoffbedarf.
- Hervorragende technische Merkmale: kurze Latenzzeit und Resilienz bei schwierigen Gärbedingungen.
- Geringe Bildung von flüchtiger Säure, von SO₂ und H₂S.

AROMATISCHE EIGENSCHAFTEN

- Fördert die Entfaltung von Fruchtaromen, die durch **pfeffrige und erfrischende Noten** verstärkt werden.
- Trägt zur **Geschmeidigkeit**, zum **Volumen** und zur **Länge am Gaumen** bei.
- Ermöglicht die Erzeugung **ausdrucksstarker, fruchtig-süffiger und einzigartiger** Weine.

VERSUCHSERGEBNISSE



Sensorisches Profil der Weine: Im Vergleich zu den am Markt üblichen Hefen fördert ZYMAFLORE® EDEN die Entfaltung einer fruchtigen, würzigen und blumigen Aromatik und fördert die Geschmeidigkeit am Gaumen. Versuch mit Merlot, Frankreich, 2023, Alkoholgehalt 13,2 %, pH-Wert 3,6.

Die Entfaltung von Thiolen verstärkt die Intensität der fruchtigen und würzigen Noten, begleitet von erfrischenden Noten. Versuch mit Syrah, Frankreich, 2023, Alkoholgehalt 15 %, pH-Wert 3,8.



LAFFORT

l'œnologie par nature

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Getrocknete und vakuumverpackte Hefe.

Erscheinungsform Granulat

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) < 8
Lebende Zellen ATH (KBE/g) $\geq 2.10^{10}$
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
Koloniforme 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

ANWENDUNGSANLEITUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- So schnell wie möglich nach dem Einmaischen mit der Hefe beimpfen.
- Die empfohlene Dosierung einhalten, um selbst bei einer hohen Population indigener Hefen eine gute Anpassung und Entwicklung der Hefe zu gewährleisten.
- Temperatur, Qualität der Rehydrierung und Hygiene im Keller sind ebenfalls entscheidend für eine gute Anpassung und Entwicklung.

DOSIERUNG

- 20 - 30 g/hL.

EINSATZ

- Die Anleitung zur Rehydrierung der Hefe genau befolgen.
- Temperaturunterschiede zwischen dem Most und dem Hefeansatz von über 10°C bei der Beimpfung vermeiden. Die Zubereitung des Hefeansatzes darf insgesamt nicht länger als 45 Minuten dauern.
- Unter besonders schwierigen Gärbedingungen (sehr niedrige Temperatur, sehr klarer Most, sehr hohes Mostgewicht) und/oder zur Optimierung der Aromaleistung der Hefe **SUPERSTART® ROUGE** im Wasser zur Rehydrierung verwenden.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

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

VERPACKUNG

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

