

ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP}

Nichtsaccharomyceten (*Torulaspora delbrueckii* und *Metschnikowia pulcherrima*) zur Bioprotektion des Traubenmaterials, für Trauben und Most, im Rahmen einer Strategie zur SO₂-Reduktion.

Selektierte, GVO-freie, aktive Trockenhefe (ATH) für den Gebrauch in der Kellerwirtschaft. Das Präparat 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

Formulierung aus Hefestämmen der Spezies *Torulaspora delbrueckii* und *Metschnikowia pulcherrima*, die aus einer Ökoselektion hervorgegangen sind. Diese Stämme, die aus der indigenen Traubenflora stammen und aufgrund ihrer sensorischen Neutralität ausgewählt wurden, kolonisieren das Milieu und kontrollieren die Mikroflora während der Phasen vor dem eigentlichen Gärprozess.

Durch die Kombination dieser beiden sehr anpassungs- und entwicklungsfähigen Spezies – einer kryophilen und (bei Weinbereitungsschemen mit SO₂-Gaben auf die Trauben) SO₂-resistenteren (*Torulaspora*) und einer bei der Beimpfung von Trauben besonders widerstandsfähigen Spezies (*Metschnikowia*) – wird in den verschiedensten Situationen der Schutz des Mediums durch wertvolle Mikroorganismen gewährleistet.

Studienergebnisse bestätigen die bioprotektive Wirkung dieses Präparats:

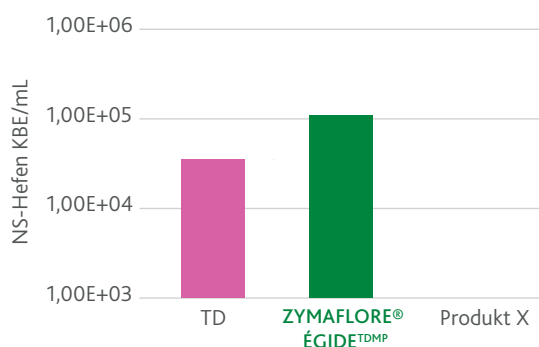
- Kolonisierung des Mediums ohne nachgewiesener Gäraktivität (kein Zucker- oder Stickstoffverbrauch, kein veränderter Trübungsgrad nach dem Entschleimen).
- Eingeschränkte Entwicklung der indigenen Flora.
- Erleichtert die Anpassung und Entwicklung des *Saccharomyces cerevisiae*-Stammes, mit dem beimpft wurde.

VERSUCHSERGEBNISSE

- Gros Manseng, 2016.

181 g/L Zucker, ursprünglich 160 mg N/L, 14 Stunden lang auf einer Temperatur von 12°C beim Entschleimen.

Mostbeimpfung nach dem Pressen mit 5 g/hL, keine Schwefelung.



*Erhebung der Nichtsaccharomyceten nach dem Entschleimen. Die Bioprotektion infolge der Beimpfung mit ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP} ist nicht zu übersehen und die einzigen gefundenen Nichtsaccharomyceten sind *T. delbrueckii* und *M. pulcherrima*.*



PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Getrocknete und vakuumverpackte Hefe.

Erscheinungsform..... Granulat

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) < 8 %
Lebende Zellen der ATH $\geq 2.10^{10}$ CFU/g
Milchsäurebakterien < 10^5 CFU/g
Essigsäurebakterien < 10^4 CFU/g
Wilde Hefen / LSAS < 10^5 CFU/g
Coliforme Bakterien < 10^2 CFU/g
E. coli /g keine

Staphylokokken CFU/g keine
Salmonellen CFU/25 g keine
Schimmelpilze < 10^3 CFU/g
Blei < 2 ppm
Arsen < 3 ppm
Quecksilber < 1 ppm
Cadmium..... < 1 ppm

ANWENDUNGSANLEITUNG

DOSAGE

Empfohlene Dosierung: 2-3 g/hL. Bei niedrigen Temperaturen (Kühlagerung, Kaltmazeration bei einer Temperatur von unter 4 °C), falls keine Rehydrierung vorgenommen wird oder bei höherem Befallsdruck durch Mikroorganismen (rote Trauben, usw.), die Menge auf bis zu 5 g/hL erhöhen.

ANWENDUNG

- Das weiße oder rote Traubengut oder den Most (aus gesunden Trauben) direkt mit ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP} beimpfen, mit oder ohne vorheriger Rehydrierung.
- Im Falle einer Rehydrierung die Anleitung zur Rehydrierung von Hefen befolgen (siehe Etikett).
- Die Zubereitung des Hefeansatzes darf insgesamt nicht länger als 45 Minuten dauern.
- Zur Gewährleistung der Schutzwirkung und einer Kolonisierung des Milieus, das keine Gäraktivität aufweist, muss die Temperatur niedrig unbedingt gehalten werden und je nach Weinbereitungsschema und Temperatur nach einem angemessenen Zeitraum mit einem *Saccharomyces cerevisiae*-Stamm beimpft werden.
- Mit *Saccharomyces cerevisiae* (übliche Menge) beimpfen, um eine vollständige Vergärung sicherzustellen.

LAGERUNG

- In der Originalverpackung vom Boden entfernt an einem kühlen (4 bis 8 °C), trockenen und geruchsfreien Ort lagern.
- Mindesthaltbarkeit: 2 Jahre.

VERPACKUNG

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

