

# ZYMAFLORE® F15

Hefe für aromatische, runde und strukturierte Rotweine.

*Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009.*

## SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

Hefestamm mit hoher Gärsicherheit zur Erzeugung **aromatischer, runder und strukturierter** Weine. Besonders geeignet zur Vinifikation harmonischer und fülliger Weine (starke Bildung von **Glycerin**) und solcher **hohen Alkoholgehalts**. Geeignet für alle Rebsorten, insbesondere Merlot, Cabernet Sauvignon und Zinfandel.

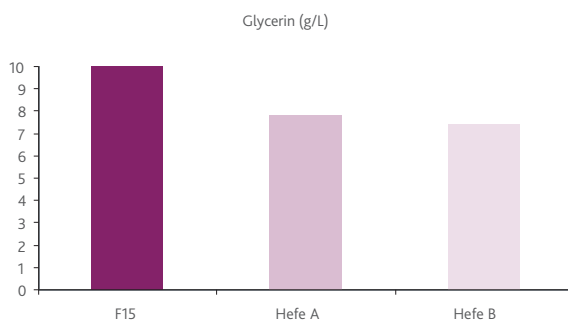
### GÄREIGENSCHAFTEN:

- Alkoholtoleranz: bis 16 %-vol.
- Hohe Temperaturtoleranz: 20 - 32°C.
- Mittlerer Stickstoffbedarf.
- Geringe Bildung von flüchtiger Säure und H<sub>2</sub>S.

### AROMATISCHE UND ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Hohe Glycerinbildung.
- Guter Ausdruck des sortentypischen Aromas.
- Aufwertung des Tanninpotenzials der Trauben.

## VERSUCHSERGEBNISSE



Bildung von Glycerin durch verschiedene Hefestämme im gleichen Most.

## PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Ausgetrocknete Hefe (unter Luftabschluss verpackt)

Aspekt ..... Granulate



**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*

## CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) .....	< 8 %	<i>Staphylococcus</i> UFC/g .....	keine
Lebende Zellen LSAS UFC/g .....	$\geq 2.10^{10}$	Salmonellen UFC/25g .....	keine
Milchsäurebakterien UFC/g .....	< $10^5$	Schimmel UFC/g .....	< $10^3$
Acetobakter UFC/g .....	< $10^4$	Blei .....	< 2 ppm
Wildhefen / LSAS UFC/g .....	< $10^5$	Arsen .....	< 3 ppm
Koliform UFC/g .....	< $10^2$	Quecksilber .....	< 1 ppm
<i>E. coli</i> UFC/g .....	keine	Kadmium .....	< 1 ppm

## ANWENDUNG

### ÖKOLOGISCHE 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.

### EINSATZ

- Exakte Anleitung zum Vorquellen der Hefe auf der Packung genau beachten.
- Beim Beimpfen sind Temperaturunterschiede von über 10°C zwischen Hefeansatz und Maische zu vermeiden. Die Dauer des Vorquellens darf 45 Minuten nicht überschreiten.
- Bei hohem Mostgewicht und zur Minderung der Bildung flüchtiger Säure empfiehlt sich der Einsatz eines Hefe-Aktivators SUPERSTART® ROUGE.

### LAGERUNG

- In der verschlossenen Originalverpackung und im Rahmen des angegebenen Haltbarkeitsdatums.
- Mindesthaltbarkeitsdatum M.H.D: 4 Jahre.

### DOSIERUNG

- 15 - 30 g/hL

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

### VERPACKUNG

Tüte unter Vakuum zu 500 g. Karton zu 10 kg.

