# ZYMAFLORE® F15

*Saccharomyces cerevisiae*-Hefe für aromatische, runde und strukturierte Rotweine.

*Selektierte aktive Trockenhefe (ATH) ohne GVO für den Einsatz in der Kellerwirtschaft. Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934.*

## 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.

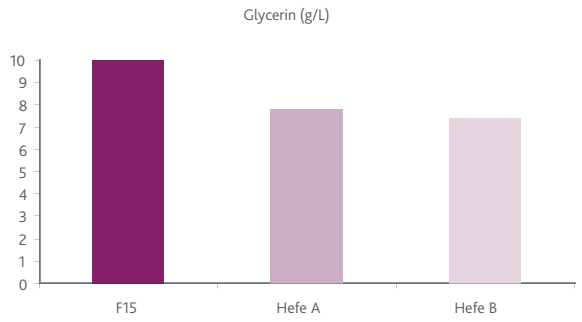
### GÄREIGENSCHAFTEN:

- Alkoholtoleranz: bis 16 %-vol.
- Hohe Temperaturtoleranz: 20 - 32°C.
- Mittlerer Stickstoffbedarf.
- Geringe Bildung von flüchtiger Säure und $H_2S$.

### 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

Getrocknete und vakuumverpackte Hefe

Erscheinungsform.....Granulat

LAFFORT
*l'œnologie par nature*

## CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

| | |
|---|---|
| Feuchtigkeit (%) | < 8 |
| Lebende Zellen ATH (KBE/g) | ≥ $2.10^{10}$ |
| 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 |
| Koliforme 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 |

## ANWENDUNG

### 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 sicherzustellen.
- Die Temperatur, der Hefestamm, die Rehydrierung und die Hygiene im Keller sind ebenfalls entscheidend für eine gute Entwicklung der Hefen.

### DOSIERUNG

- 15 - 30 g/hL

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

### 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.**

### 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.

### VERPACKUNG

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

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33015 BORDEAUX CEDEX – Tél.: +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

EC - AS - 10.12.19 - Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.