ZYMAFLORE® F33

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 (EU) 2019/934.

SPEZIFIKATIONEN UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

Für jede Art von Wein geeignete *Saccharomyces cerevisiae*-Hefe. Sie wurde aufgrund ihrer Widerstandsfähigkeit gegenüber hohen Alkoholgehalten (16% vol.) selektiert, sowie aufgrund ihrer sehr geringen Bildung flüchtiger Säure und ihrer starken Polysaccharidbildung.

GÄREIGENSCHAFTEN

- Alkoholtoleranz: bis zu 16% vol.
- Geringer Stickstoffbedarf.
- Temperaturtoleranz: 13 - 30°C
- Sehr schwache Bildung flüchtiger Säure.
- Starke Bildung und Freisetzung von Polysaccharid-Verbindungen.

AROMATISCHE EIGENSCHAFTEN

- Besonders zur Bereitung von sauberen, reintönigen Rotweinen geeignet. Ihr geringer Stickstoffbedarf und ihre hohe Widerstandsfähigkeit bei der Gärung machen Sie zu einer hervorragenden Wahl für die verschiedensten Vinifizierungen.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Getrocknete und vakuumverpackte Hefe.

Erscheinungsform ..... Granulat

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

LAFFORT
l'œnologie par nature

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Nach der Fassfüllung so schnell wie möglich 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.

DOSAGE

- 20 - 30 g/hL (je nach den Eigenschaften des Mostes und der Bedingungen während der Vinifikation).

EINSATZ

Beimpfung mit Rehydrierung:

- 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 besonders schwierigen Gärbedingungen (sehr niedriger Temperatur, stark geklärtem Most, sehr hohem potentiellen Alkoholgehalt) und/oder zur Steigerung des Aromenpotentials des Weins empfiehlt sich der Einsatz von **SUPERSTART®** oder **SUPERSTART® ROUGE** im Wasser für die Rehydrierung.

Direkte Beimpfung:

- Für eine leichtere Anwendung die Hefe in zimmerwarmem Wasser suspendieren.
- Nach der Beimpfung mit der Hefe für eine homogene Durchmischung der Gesamtmenge der Trauben oder des Mostes sorgen.

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.

10-kg-Sack.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

AH - AJ - 08.07.24 - 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.