



ZYMAFLORE® F5

Hefe, die sich zur Vinifizierung von Grundweinen eignet, die destilliert werden sollen.

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. 2019/934.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN UND MERKMALE

Hefe, die aufgrund ihrer Fähigkeit selektiert wurde, geringe Mengen an höherwertigen Alkoholen, Ethanal und Ethylacetat zu bilden.

- Ausgezeichnete Gärfähigkeiten, kurze Latenzzeit.
- Mäßiger Stickstoffbedarf.
- Geringe SO₂-Bildung.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Getrocknete und vakuumverpackte Hefe.

Erscheinungsform Granulat

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) < 8
 Lebende Zellen ATH (KBE/g) ≥ 2.10¹⁰
 Milchsäurebakterien (KBE/g) < 10⁵
 Essigsäurebakterien (KBE/g) < 10⁴
 Hefen einer anderen Gattung als
Saccharomyces (KBE/g) < 10⁵
 Hefen einer anderen Art oder eines anderen Stammes (%).. < 5
 Coliforme Keime (KBE/g) < 10²

E. coli (/g) keine
Staphylococcus (/g) keine
Salmonella (/25 g) keine
 Schimmelpilze (KBE/g) < 10³
 Blei (ppm) < 2
 Arsen (ppm) < 3
 Quecksilber (ppm) < 1
 Cadmium (ppm) < 1

ANWENDUNGSANLEITUNG

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 Vinifizierung).



ANWENDUNG

- 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) **SUPERSTART® BLANC** oder **SUPERSTART® ROUGE** im Wasser für die Rehydrierung verwenden.

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.

