ZYMAFLORE® F83

Saccharomyces cerevisiae-Hefe für mediterrane Rotweine.

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 (EG) Nr. 2019/934.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN UND MERKMALE

Durch die Universität von Florenz (Italien) isolierter Hefestamm zur Vinifikation roter Rebsorten des mediterranen Typs insbesondere von Sangiovese, des Premium- bis Super-Premium-Segments. **ZYMAFLORE® F83**, charakterisiert durch eine hohe Glycerinbildung, wurde aufgrund ihrer Eignung zur Herstellung fruchtiger, weicher und runder Weine zum raschen Markteintritt selektioniert. Mit ihrer kurzen Latenzphase und raschen Dominanz erlaubt **ZYMAFLORE® F83** gleichmäßige und vollständige Vergärungen.

GÄREIGENSCHAFTEN:

- Alkoholtoleranz: bis 16.5 %-vol.
- Temperaturtoleranz: 20-30°C.
- Geringer Stickstoffbedarf.
- Sehr gute Gärkinetik.
- Geringe Bildung von flüchtiger Säure, H_2S und Acetaldehyd.

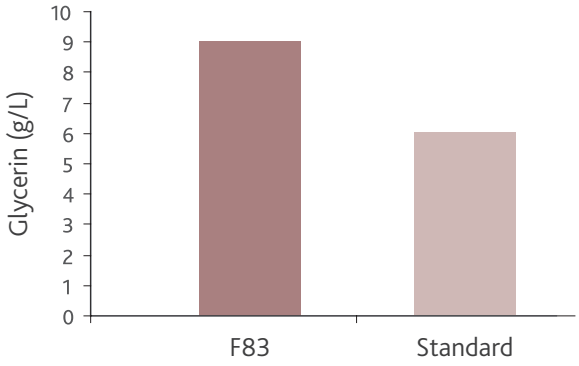
AROMATISCHE UND ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Starke Bildung von Gäraromen nach Buntfrüchten.
- Hohe Glycerinbildung.

VERSUCHSERGEBNISSE

Sangiovese, Montepulciano.

Analysenergebnisse beim Entsaften.



PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Getrocknete und vakuumverpackte Hefe.

Erscheinungsform ..... Granulat

LAFFORT
l'œnologie par nature

CHEMISCHE 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 15-25 g/hL ergänzt.

EINSATZ

- Die Anleitung zur Rehydratisierung 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 Lesegut mit hohem Mostgewicht und, um die Bildung flüchtiger Säure so weit wie möglich in Grenzen zu halten, sollte im Wasser zur Rehydratisierung **SUPERSTART® ROUGE** verwendet werden.

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

AB - NB - 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.