ZYMAFLORE® FX10

Saccharomyces cerevisiae-Hefe für elegante, lagerfähige 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 ANWENDUNG

Der Hefestamm ist geeignet für die Herstellung kräftiger (Tanninintensität) und eleganter Weine (schwacher Reaktivierung der Tannine), prägt Sorte und Terroir. Ein aus einer Kreuzung entstandene Hefestamm, welcher eine ausgezeichnete Gärleistung versichert.

Geeignet zur Herstellung lagerfähiger Weine, insbesondere Cabernet Sauvignon, Merlot oder Dornfelder.

GÄREIGENSCHAFTEN:

- Alkoholtoleranz: bis 16 % vol.
- hohe Temperaturtoleranz: 20 - 35°C.
- geringer Stickstoffbedarf.
- geringe Bildung von flüchtiger Säure und H_2S.

AROMATISCHE UND ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Erhaltung des polyphenolischen Potentials.
- Hohe Produktion von Polysacchariden (tragen zu weichem Mundgefühl bei).
- Sehr gute Fähigkeit zur Hefelagerung.
- Gut für Reifung auf Hefelager geeignet.
- Respekt des Terroirs.

VERSUCHSERGEBNISSE

Cabernet Sauvignon, Bordeaux 2007. Gärtemperatur 28-32°C, Hefeeinsatz beim Einmaischen, 13 Tage Maischegärung. TAP 13,5%vol., pH 3,74, AT 4,65g/L H_2SO_4, Hefeimplantation positiv.

Weine	FX 10	Kontrolle
Polysacchariden (mg/L)	440	416
Gelatineindex (Reaktivität der Tannine)	51	62
Astringenzindex (Einschätzung des Astringenz in der Verkostung)	5,2	6,2

Beurteilung der Verkostung: der Wein mit **ZYMAFLORE FX10®** vergärt ist eleganter. Er zeigt mehr Mundgefühl (Polysacchariden) und seidige Tannine. Die Kontrolle ist im Mund roher und scheint weniger geschmeidig.

LAFFORT
l'œnologie par nature

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

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 – 33072 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.