

ZYMAFLORE® FX10

Hefe für elegante, lagerfähige Rotweine.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009.

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 H₂S.

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, Hefeinsatz beim Einmaischen, 13 Tage Maischegärung. TAP 13,5%vol., pH 3,74, AT 4,65g/L H₂SO₄, 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.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Ausgetrocknete Hefe (unter Luftabschluss verpackt)

Aspekt Granulate

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) < 8 %
Lebende Zellen LSAS UFC/g $\geq 2.10^{10}$
Milchsäurebakterien UFC/g < 10^5
Acetobakter UFC/g < 10^4
Wildhefen / LSAS UFC/g < 10^5
Koliiform UFC/g < 10^2
E. coli UFC/g keine

Staphylococcus UFC/g keine
Salmonellen UFC/25g keine
Schimmel UFC/g < 10^3
Blei < 2 ppm
Arsen < 3 ppm
Quecksilber < 1 ppm
Kadmium < 1 ppm

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- So schnell wie möglich nach dem Einmischen mit der Hefe beimpfen.
- Bei Faktor 100 bezüglich des Verhältnisses von Reinzuchthefen zu wilden Hefen liegt die Wahrscheinlichkeit einer Dominanz bei 98% (im Vgl. zu 60 bis 90% bei Faktor 10).
- Die Temperatur, der Hefestamm, die Rehydrierung und die Hygiene im Keller sind ebenfalls entscheidend für eine gute Entwicklung der Hefen.

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**.

LAGERUNG

- In der verschlossenen Originalverpackung und im Rahmen des angegebenen Haltbarkeitsdatums.
- Mindesthaltbarkeitsdatum M.H.D: 4 Jahre.

DOSIERUNG

- 15 - 30 g/hL.
- Bei Kaltmazeration werden 5 g/hL beim Einmischen zugegeben, um die wilden Hefen zu unterdrücken. Vor Erwärmung nach der Kaltmazeration wird mit weiteren 15-20 g/hL ergänzt.

VERPACKUNG

Tüte unter Vakuum zu 500 g. Karton zu 10 kg.

