



ZYMAFLORE® KHIO^{MP}

Metschnikowia pulcherrima-Hefe (Non-Saccharomyces) zur **BIO**protektion von Weiß- und Rosémosten sowie von Trauben während langer Phasen vor der Gärung bei niedrigen Temperaturen.

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 Nr. (EU) 2019/934.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN UND MERKMALE

Metschnikowia pulcherrima-Stamm zur **BIO**protektion, der auf eine Massenselektion zurückgeht. ZYMAFLORE® KHIO^{MP} wurde aus der indigenen Traubenflora selektiert, da dieser Stamm fähig ist, das Milieu während langer Phasen vor der Gärung bei niedrigen Temperaturen (Kühlagerung) zu kolonisieren.

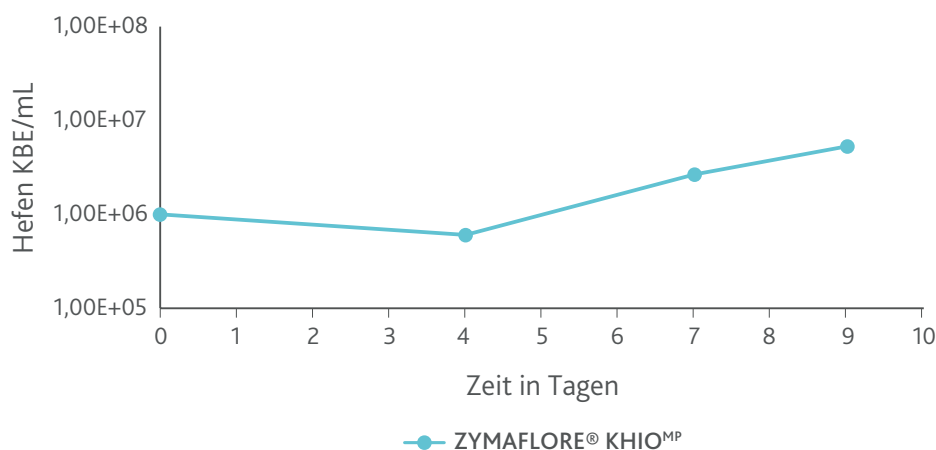
Studienergebnisse bestätigen die **BIO**protektive Wirkung dieses Präparats:

- Kolonisierung des Milieus bei niedrigen Temperaturen, die Population bleibt bei 2°C mehrere Wochen lang aufrechterhalten.
- Selektion aufgrund der sehr geringen Gärfähigkeit: ZYMAFLORE® KHIO^{MP} eignet sich besonders bei langen Kühlagerungen zur **BIO**protektion von Most.
- Vermeidung der Dominanz indigener, potenziell schädlicher Mikroorganismen.
- Schränkt die Entwicklung der indigenen Flora ein, um jeglichen Gärstart zu vermeiden.
- Kompatibel mit dem zur Vergärung selektierten *Saccharomyces cerevisiae*-Stamm.

VERSUCHSERGEBNISSE

Anpassung, Entwicklung und Kolonisierung durch ZYMAFLORE® KHIO^{MP} bei niedrigen Temperaturen.

Studie, die während der Selektion des *Metschnikowia pulcherrima*-Stammes, der sich für die Phasen vor der Gärung bei niedrigen Temperaturen am besten eignet, durchgeführt wurde.



Beimpfung mit dem Stamm: 5 g/hL (1. 10⁶ KBE/mL). 9-tägige Kühlagerung auf Gesamttrub bei 2°C.

Die ZYMAFLORE® KHIO^{MP}-Population bleibt über die ersten 4 Tage nach der Beimpfung aufrecht, nach 9 Tagen kein Gärstart nachweisbar.



LAFFORT

l'œnologie par nature

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Getrocknete und vakuumverpackte Hefe.

Erscheinungsform Granulat

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) < 8	<i>E. coli</i> (/g) keine
Lebende Zellen ATH (KBE/g) $\geq 2.10^{10}$	<i>Staphylococcus</i> (/g) keine
Milchsäurebakterien (KBE /g) < 10^5	<i>Salmonella</i> (/25 g) keine
Essigsäurebakterien (KBE /g)..... < 10^4	Schimmelpilze (KBE /g) < 10^3
Hefen einer anderen Art, Spezies oder eines anderen Stammes (%) < 5	Blei (ppm) < 2
Coliforme Keime (KBE /g) < 10^2	Arsen (ppm) < 3
	Quecksilber (ppm) < 1
	Cadmium (ppm) < 1

ANWENDUNGSANLEITUNG

DOSIERUNG

Empfohlene Dosierung: 2 - 5 g/hL.

Bei sehr niedrigen Temperaturen (unter 4°C), wenn ohne Rehydrierung beimpft wird und bei starkem mikrobiologischem Druck (rote Trauben, usw.) die Dosierung auf 5 g/hL erhöhen.

ANWENDUNG

Die weißen oder roten Trauben oder den Most (gesunde Trauben) mit ZYMAFLORE® KHIO^{MP} direkt beimpfen, mit oder ohne Rehydrierung.

- Ohne Rehydrierung ZYMAFLORE® KHIO^{MP} direkt auf die Trauben oder in den Most streuen.
- Im Falle einer Rehydrierung die Anleitung zur Rehydrierung von Hefen befolgen (siehe Etikett).

Die Zubereitung des Hefeansatzes darf insgesamt nicht länger als 6 Stunden dauern.

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 an einem kühlen (2 - 10°C), trockenen und geruchsneutralen Ort vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 2 Jahre.

VERPACKUNG

500-g-Vakuumbeutel. 10-kg-Karton.

