

ZYMAFLORE® RB2

Hefe für fruchtige und elegante Rotweine unter Betonung des Sortenaromas von Spätburgunder.

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 ANWENDUNGEN

Zur Vinifikation roter, burgundtypischer Rebsorten (Super-Premium bis Ultra-Premium) selektionierter Hefestamm. ZYMAFLORE® RB2 wurde isoliert aufgrund seiner geringen Adsorption von Farbstoffen, sowie der Fähigkeit zur Ausarbeitung des **Sortenaromas von Spätburgunder** (Kirschen).

GÄREIGENSCHAFTEN:

- Alkoholtoleranz: bis 15 %-vol.
- Hohe Temperaturtoleranz: 20 - 32°C.
- Geringer Stickstoffbedarf.
- Geringe Bildung von flüchtiger Säure und H₂S.

AROMATISCHE UND ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Geringe Farbverluste.
- Starke Betonung des Sortenaromas.

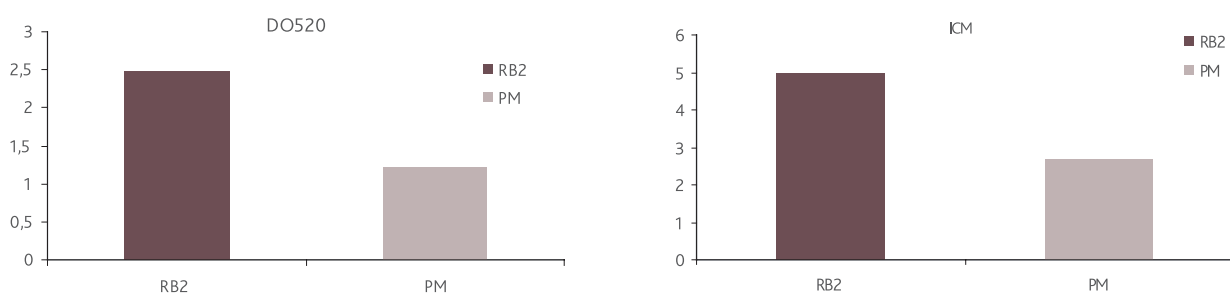
VERSUCHERGEBNISSE

Versuch in Australien, 2006, Pinot Noir.

Potenzieller Alkohol 15,2 %-vol., 265 g/L Zucker, pH 3,55. Vergleichshefe: Sektheffe.

Dosage von 20 g/hL beim Einmaischen, positiver Nachweis der Dominanz für beide Hefen.

Vollständige Endvergärung, flüchtige Säure durchschnittlich 0,25 g/L H₂SO₄ Essigsäure.



Verkostungsnotizen der fertigen Weine (externe und betriebsinterne Prüfergruppe): Der mit ZYMAFLORE® RB2 vergorene Wein zeigt eine intensivere und tiefere Farbe als der Standard auf. Er hat typische Aromanoten nach Kirsch und ist eleganter als der Standard (Himbeernoten). Im Mund ist der mit ZYMAFLORE® RB2 vergorene Wein harmonischer, fülliger und frischer mit einer guten Tanninstruktur. Der Standard zeigt eine trockene Adstringens und markante Säure.

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 Einmaischn 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 Einmaischn 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.

