

# ZYMAFLORE® RB4

Hefe für fruchtige Rotweine, die jung getrunken werden sollen.

*GVO-freie aktive Trockenhefe (ATH) 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. 606/2009.*

## ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN UND MERKMALE

Ein von der Forschungs- und Versuchsanstalt Sicarex im Beaujolais selektierter und vom IFV (französischen Institut für Rebe und Wein) geprüfter Stamm zur Bereitung fruchtiger, roter **Jungweine**, die intensiv und ausdrucksstark in der Nase sind und sich am Gaumen als fett und lang anhaltend erweisen. Eignet sich besonders für die Sorte Gamay, da dieser Stamm intensive und komplexe Weine mit roten Fruchtaromen hervorbringt.

### GÄREIGENSCHAFTEN:

- Sehr gute Anpassungs- und Entwicklungsfähigkeit.
- Sehr gute Gärkinetik.
- Schwache Bildung flüchtiger Säuren und H<sub>2</sub>S.
- Fördert ein rasches Einsetzen des biologischen Säureabbaus.

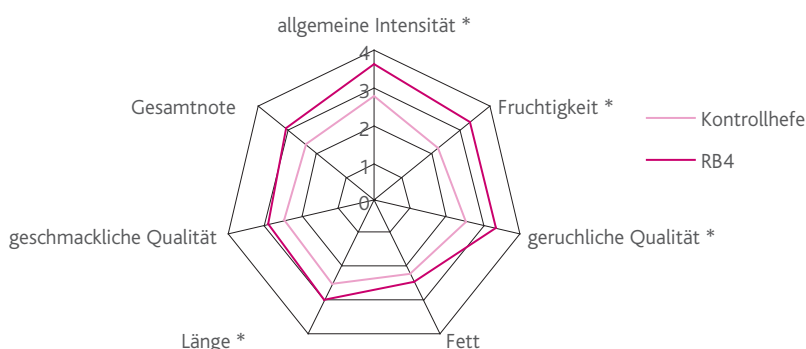
### AROMATIK UND SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Starke Entfaltung sortentypischer Aromen.
- Starke Bildung von Gärungsestern.

## VERSUCHSERGEBNISSE

• Durchschnittswerte aus 3 Versuchen, die 2006 von ITV – SICAREX durchgeführt wurden. Besonders signifikant sind die Unterschiede zwischen den mit RB4 und der Kontrollhefe gemessenen Durchschnittswerten bei der allgemeinen Intensität und der Fruchtigkeit - sowohl was die geruchliche Qualität als auch die Länge der Fruchtaromen am Gaumen betrifft.

In allen 2006 von ITV – SICAREX durchgeführten Versuchen ist der BSA bei den mit RB4 vergorenen Weinen schneller vonstattengegangen.



Versuch Beaujolais, 2006. Gamay. Verkostung.

\* signifikanter Unterschied



# LAFFORT

*l'œnologie par nature*

## PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Getrocknete und vakuumverpackte Hefe

Erscheinungsform ..... Granulat

## CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) ..... < 8 %  
Lebende Zellen der ATH/g .....  $\geq 2 \cdot 10^{10}$   
Milchsäurebakterien/g ..... <  $10^5$   
Essigsäurebakterien/g ..... <  $10^4$   
Wilde Hefen/ATH/g ..... <  $10^5$   
Coliforme Keime/g ..... <  $10^2$   
*E. coli* UFC/g ..... keine

Staphylokokken/g ..... keine  
Salmonellen/25g ..... keine  
Schimmelpilze/g ..... < 103  
Blei ..... < 2 ppm  
Arsen ..... < 3 ppm  
Quecksilber ..... < 1 ppm  
Cadmium ..... < 1 ppm

## ANWENDUNGSANLEITUNG

### 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.

### DOSIERUNG

- 15 - 30 g/hL.
- Bei einer Kaltmazeration ist es empfehlenswert, beim Einmischen mit 5 g/hL zu beimpfen, um die Wildhefen zu dominieren, und dann am Ende der Mazeration, vor dem Temperaturanstieg, 15 bis 25 g/hL hinzuzufügen.

### ANWENDUNG

- Die auf der Packung beschriebene Anleitung zur Rehydrierung 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 in Grenzen zu halten, sollte im Wasser zur Rehydrierung **SUPERSTART® ROUGE** verwendet werden.

### LAGERUNG

- In der Originalverpackung vom Boden entfernt an einem kühlen, trockenen und geruchsfreien Ort lagern.
- Mindesthaltbarkeit: 4 Jahre.

### VERPACKUNG

Vakuumverpackter 500-g-Sack. 10-kg-Karton.

