



ZYMAFLORE® RMS2

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 (EU) 2019/934.

SPEZIFIKATIONEN UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

Saccharomyces cerevisiae-Hefe, die sich besonders für schwierige Bedingungen (großes Volumen, geringer Trubgehalt, niedrige Temperatur) eignet und wenig reduktive Verbindungen bildet. ZYMAFLORE® RMS2 empfiehlt sich außerdem für die zweite Gärung.

GÄREIGENSCHAFTEN

- Alkoholtoleranz: bis zu 17% vol.
- Geringer Stickstoffbedarf.
- Toleranz gegenüber niedrigen Temperaturen: ab 10°C
- Geringe H₂S-Bildung.
- Toleranz gegenüber geringen Trubgehalten (<50 NTU).

AROMATISCHE EIGENSCHAFTEN

- Neutraler Stamm, der wenig Schwefelverbindungen bildet.

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) ≥ 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 Gattung als <i>Saccharomyces</i> (KBE/g) < 10 ⁵	Blei (ppm) < 2
Hefen einer anderen Art oder eines anderen Stammes (%) < 5	Arsen (ppm) < 3
Koliforme Keime (KBE/g) < 10 ²	Quecksilber (ppm) < 1
	Cadmium (ppm) < 1



LAFFORT

l'œnologie par nature

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Nach der Fassfüllung so schnell wie möglich 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.

EINSATZ

- Die 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 besonders schwierigen Gärbedingungen (sehr niedriger Temperatur, stark geklärtem Most, sehr hohem potentiellen Alkoholgehalt) und/oder zur Steigerung des Aromenpotentials des Weins empfiehlt sich der Einsatz von **SUPERSTART®** im Wasser für die Rehydrierung.

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.

DOSAGE

- 20 - 30 g/hL (je nach den Eigenschaften des Mostes und der Bedingungen während der Vinifikation).

VERPACKUNG

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

