

ZYMAFLORE® RX60

Hefe für fruchtige, farbstarke und runde 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 ANWENDUNGEN

Ein aus einer Kreuzung entstandene Hefestamm, welcher eine ausgezeichnete Gärleistung mit einer sehr guten Synthese und Entfaltung von Aromen verbindet. Geeignet zur Herstellung moderner, aromatischer und weicher Rotweine aller Rebsorten.

GÄREIGENSCHAFTEN:

- Alkoholtoleranz: bis 16,5 %-vol.
- Hohe Temperaturtoleranz: 20 - 30°C.
- Hoher Stickstoffbedarf.
- Geringe Bildung von flüchtiger Säure und H₂S.

AROMATISCHE UND ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Intensives Aromaprofil (exotische Frucht) in Nase und Mund unter Erhaltung des Sortentyps.
- Optimierung des Aromapotenzials besonders bei Syrah, wobei ein ausgeglichener Wein mit einem klaren und fruchtigen Profil erhalten wird.

VERSUCHERGEBNISSE

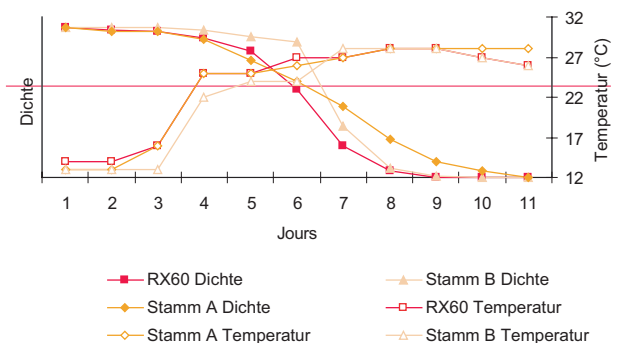
Versuch in Australien, 2006, Syrah.

Potenzieller Alkoholgehalt 14 %-vol., Zucker 252 g/L, pH 3,45.

Beimpfung zur Maische, Zusatz von 30 g/hL Superstart im Ansatz.

Positiver Nachweis der Dominanz für ZYMAFLORE® RX60 und Stamm A, Kontamination für Stamm B.

Vollständige Endvergärung (9 bis 11 Tage), flüchtige Säure durchschnittlich 0,33 g/L Essigsäure.



Verkostungsnotizen der fertigen Weine (externe und betriebsinterne Prüfergruppe): Der mit ZYMAFLORE® RX60 vergorene Wein ist intensiver und klarer. Er ist komplex mit Noten nach Buntfrüchten, schwarzen Johannisbeeren und Orangenschalen, elegant im Mund und sehr ausgeglichen. Der mit Stamm A vergorene Wein ist weniger ausdrucksvoll und weniger komplex in der Nase; im Mund präsentiert er sich rund, aber adstringierend mit etwas kurzem Abgang. Der letzte Wein ist blumig, zurückhaltender in der Nase, nachhaltig aber weniger rund im Mund als der Wein mit ZYMAFLORE® RX60.



LAFFORT

l'œnologie par nature

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 Einmaischen 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 Einmaischen 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.

