ZYMAFLORE® RX60

Saccharomyces cerevisiae-Hefe für fruchtige, farbstarke und runde Rotweine.

Selektierte aktive Trockenhefe (ATH) ohne GVO für den Einsatz in der Kellerwirtschaft. Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934.

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 H_2S.

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.

VERSUCHSERGEBNISSE

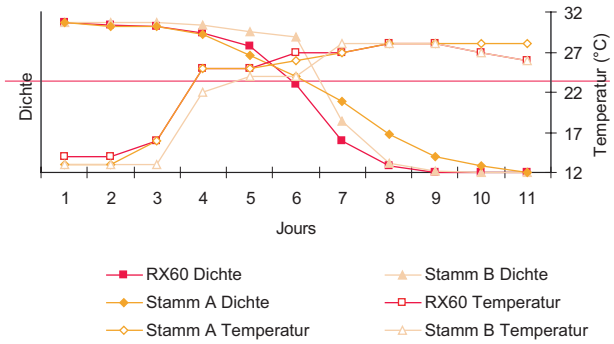
Versuch in Australien, 2006, Syrah.

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

Getrocknete und vakuumverpackte Hefe

Erscheinungsform ..... Granulat

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%)	< 8
Lebende Zellen ATH (KBE/g)	≥ 2.10^{10}
Milchsäurebakterien (KBE/g)	< 10^5
Essigsäurebakterien (KBE/g)	< 10^4
Hefen einer anderen Gattung als *Saccharomyces* (KBE/g)	< 10^5
Hefen einer anderen Art oder eines anderen Stammes (%)	< 5
Koliforme Keime (KBE/g)	< 10^2
E. Coli (/g)	keine
Staphylococcus (/g)	keine
Salmonella (/25 g)	keine
Schimmelpilze (KBE/g)	< 10^3
Blei (ppm)	< 2
Arsen (ppm)	< 3
Quecksilber (ppm)	< 1
Cadmium (ppm)	< 1

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- So schnell wie möglich nach dem Einmaischen 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.

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.

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.**

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.

VERPACKUNG

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

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél.: +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

EC - AS - 10.12.19 - Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.