

# ZYMAFLORE® ST

Hefe für süße Weißweine oder trockene Weißweine mit Reifungspotential.

*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.*

## SPEZIFIKATIONEN UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

ZYMAFLORE® ST ist besonders sensitiv auf  $\text{SO}_2$  und produziert wenig  $\text{SO}_2$ -Bindungspartner. Perfekt geeignet zur Bereitung von weißen Süßweinen (von ausgetrockneten oder überreifen Trauben), oder trockenen Weißweinen mit hohem Reifungspotential (Chardonnay, Grauburgunder, Ruländer, Sémillon, Viognier).

Dieser Stamm wurde aus einer „Terroir“-Selektion aus Sauternes isoliert.

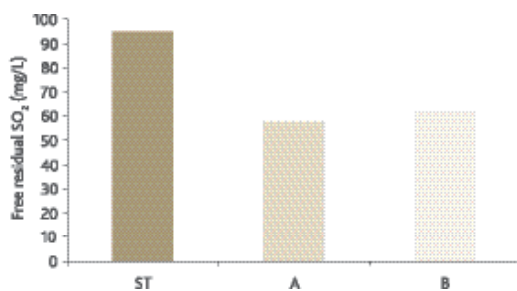
### GÄRUNGSEIGENSCHAFTEN:

- Alkoholtolerant bis 15 % vol.
- Empfohlene Gärtemperatur 14 – 20°C.
- Hoher Stickstoffbedarf.
- Hohe Zuckertoleranz.
- Geringe Produktion von flüchtigen Säuren und  $\text{H}_2\text{S}$ .

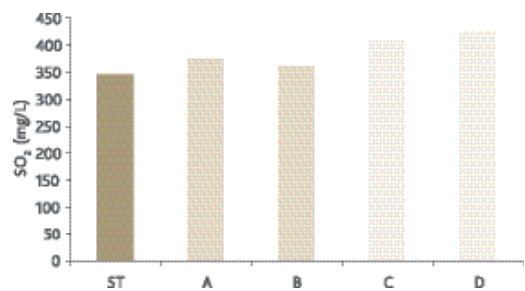
### AROMATISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Geringe Produktion von  $\text{SO}_2$ - Bindungspartnern (Acetaldehyd, Pyruvat...).
- Empfindlich gegenüber  $\text{SO}_2$  zum Abstoppen der Gärung (Mutage).
- Geringe Bildung von Gärungsaromen

## EXPERIMENTELLE RESULTATE

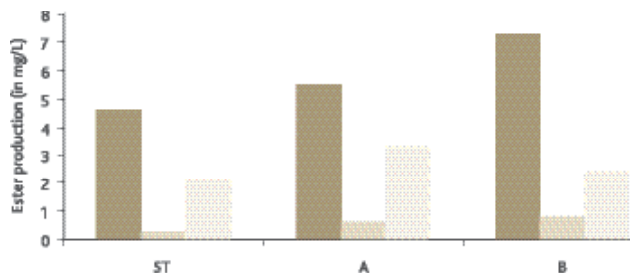


Bindungstest bei Süßweinen ( $\text{SO}_2$  Dosage: 270 mg/L).



Messung der Bindekapazität (PC50\*) von Süßweinen bei verschiedenen Hefestämmen.

\*PC50: Benötigte Zugabemenge  $\text{SO}_2$  um 50 mg/L freies  $\text{SO}_2$  zu erhalten.



Ester Produktion in mg/L.



**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 ..... <  $10^5$   
Koliform 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 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

- 20 - 30 g/hL.

### EINSATZ

Die Anleitung zum Vorquellen der Hefe genau beachten.

Beim Beimpfen sind Temperaturunterschiede von über 10°C zwischen Hefeansatz und Most zu vermeiden. Die Dauer des Vorquellens darf 45 Minuten nicht überschreiten.

Bei schwierigen Gärbedingungen (niedrige Temperatur, starke Mostvorklärung, hoher Zuckergehalt) und / oder zur Optimierung der Aromaleistung der Hefe empfiehlt sich der Einsatz eines Hefe-Aktivators **SUPERSTART® BLANC** im Wasser zur Vorquellung.

## LAGERUNG

- In der verschlossenen Originalverpackung und im Rahmen des angegebenen Haltbarkeitsdatums.
- Mindesthaltbarkeitsdatum M.H.D: 4 Jahre.

## VERPACKUNG

500 g Vakuümüte. 10 kg Karton.

