ZYMAFLORE® ST

Saccharomyces cerevisiae-Hefe für süße Weißweine oder trockene Weißweine mit Reifungspotential.

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.

SPEZIFIKATIONEN UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

ZYMAFLORE® ST ist besonders empfindlich gegen SO_2 und **produziert wenig 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.

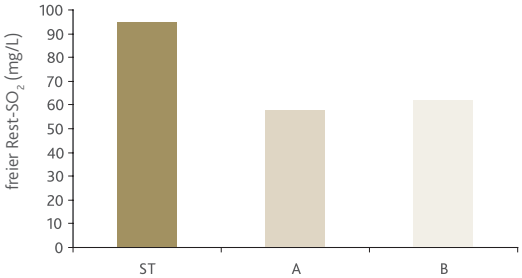
GÄRUNGSEIGENSCHAFTEN:

- Alkoholtolerant bis 15% vol.
- Empfohlene Gärtemperatur 14 – 20°C.
- Hoher Stickstoffbedarf.
- Hohe Zuckertoleranz.
- Geringe Produktion von flüchtigen Säuren und H_2S.

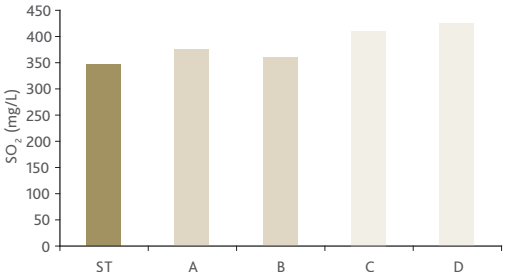
AROMATISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Geringe Produktion von SO_2- Bindungspartnern (Acetaldehyd, Pyruvat...).
- Empfindlich gegenüber SO_2 zum Abstoppen der Gärung (Mutage).
- Geringe Bildung von Gärungsaromen

VERSUCHSERGEBNISSE

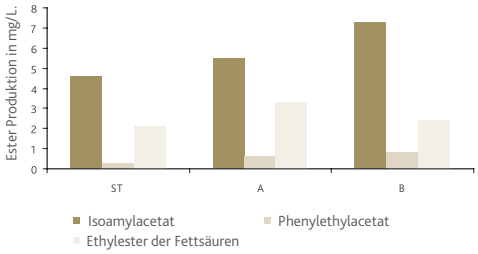


Bindungstest bei Süßweinen (SO_2 Dosage: 270 mg/L).



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

*PC50: Benötigte Zugabemenge SO_2 um 50 mg/L freies SO_2 zu erhalten.



Ester Produktion in mg/L.

LAFFORT

l'œnologie par nature

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Getrocknete und vakuumverpackte Hefe

Erscheinungsform ..... Granulat

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) ..... < 8

Lebende Zellen ATH (KBE/g) ..... ≥ $1{,}5.10^{10}$

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.
- Besonderheit: bei Gärende (Dichte < 1030) auf Temperaturschwankungen empfindlich. Es empfiehlt sich eine Temperatur von ungefähr 20 °C.
- 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.

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 – 33015 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.