

ZYMAFLORE® SPARK

Schaumweine und schwierige Bedingungen.

GVO-freie aktive Trockenhefe (ATH) 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 (EG) Nr. 606/2009.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN UND MERKMALE

Speziell aufgrund seiner außergewöhnlichen aromatischen Finesse und seiner Widerstandsfähigkeit gegenüber den schwierigsten Gärbedingungen selektierter Stamm. Eignet sich zur Vinifizierung von Weiß- und Rotweinen unter extremen Bedingungen, zur Flaschengärung und für Gärneustarts.

GÄREIGENSCHAFTEN:

- Alkoholtoleranz: bis zu 17 % vol.
- Temperaturtoleranz: 10 – 32 °C.
- Niedriger Bedarf an assimilierbarem Stickstoff.
- Schwache Bildung flüchtiger Säuren und H₂S.
- Sehr kurze Latenzzeit.

AROMATISCHE UND SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Aromatische Finesse.
- Eignet sich sehr gut für die Hefesatzlagerung.
- Eignet sich zur Bereitung von Stillweinen (weiß und rot), zur Flaschengärung und für Gärneustarts.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Getrocknete und vakuumverpackte Hefe

Erscheinungsform Granulat

CHEMISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) < 8 %
 Lebende Zellen der ATH/g ≥ 2.10¹⁰
 Milchsäurebakterien/g < 10⁵
 Essigsäurebakterien/g < 10⁴
 Wilde Hefen/ATH/g < 10⁵
 Coliforme Keime/g < 10²
 E. coli ATH/g keine

Staphylokokken/g keine
 Salmonellen/25g keine
 Schimmelpilze/g < 10³
 Blei < 2 ppm
 Arsen < 3 ppm
 Quecksilber < 1 ppm
 Cadmium < 1 ppm



LAFFORT

L'œnologie par nature

ANWENDUNGSANLEITUNG

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.

ANWENDUNG

- 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 Lesegut mit hohem Mostgewicht sollte, um die Bildung flüchtiger Säure in Grenzen zu halten, dem Wasser für die Rehydrierung **SUPERSTART® BLANC / SUPERSTART® ROUGE** beigegeben werden.

LAGERUNG

- In der Originalverpackung vom Boden entfernt an einem kühlen, trockenen und geruchsfreien Ort lagern.
- Mindesthaltbarkeit: 4 Jahre.

DOSIERUNG

- Gärung: bei Weißweinen: 20 - 30 g/hL.
bei Rotweinen: 15 - 20 g/hL.
- Bei Gärstopps: 30 - 50 g/hL.

Bei einer Kaltmazeration ist es empfehlenswert, beim Einmaischen mit 5 g/hL zu beimpfen, um die Wildhefen zu dominieren, und dann am Ende der Mazeration, vor dem Temperaturanstieg, 15 bis 20 g/hL hinzuzufügen.

VERPACKUNG

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

