



ZYMAFLORE® VL1

Saccharomyces cerevisiae-Hefe zum Aufschluß der Terpen-Aromen für Weine mit großer aromatischer Finesse.

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

Hefestamm aus einer Terroir-Selektion, pof-negativ zur Erzielung aromatischer Weine mit **großer Finesse** und ausgeprägter Klarheit. Ideal für **große Chardonnays**. Zeichnet sich aus durch seine außerordentliche Fähigkeit zur Entfaltung von **Sortenaromen des Terpen-Typs** (Muskat, Riesling, Gewürztraminer usw...). Dieses dank einer enzymatischen Ausstattung, die spezifisch für die entsprechenden Aroma-Vorläuferstufen ist. Hervorragend geeignet zur Herstellung sortentypischer und eleganter Weißweine (Super-Premium und Ultra-Premium).

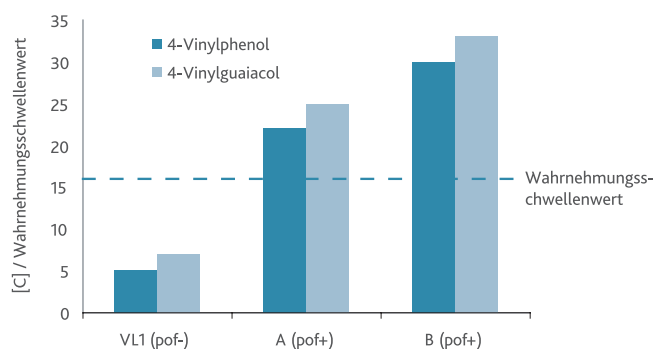
GÄREIGENSCHAFTEN:

- Alkoholtoleranz: bis 14,5%-vol.
- Temperaturbereich: 16–20°C.
- Hoher Stickstoffbedarf.
- Geringe Bildung von flüchtiger Säure und H₂S.
- Geringe Schaumbildung.

AROMATISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Pof-negativer Stamm: Besitzt keine Cinnamatdecarboxylase, verantwortlich für die Bildung von Vinylphenolen, welche das Aroma maskieren oder unsaubere Aromanoten der Art 'medizinisch, Lack' hervorrufen (besonders bei faulem Lesegut).
- Starke Fähigkeit zum Aufschluß der Vorläuferstufen von Sortenaromen der Terpen-Art (β-Glucosidase-Aktivität).
- Sehr gute Eignung zum Ausbau auf der Hefe (sur-lie).

VERSUCHSERGEBNISSE



Die Bildung von Vinylphenolen verschiedener Hefestämme.



LAFFORT

l'œnologie par nature

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Getrocknete und vakuumverpackte Hefe

Erscheinungsform Granulat

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) < 8
Lebende Zellen ATH (KBE/g) $\geq 2.10^{10}$
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
Koloniforme 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

ÖKOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- So schnell wie möglich nach dem Einmischen 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

- 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.

