

ZYMAFLORE® VL2

Besonders für den Ausbau im Barrique geeignete Hefe, für vollmundige Weine unter Berücksichtigung der Sortentypizität.

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.

SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

Hefestamm zur Herstellung komplexer und **vollmundiger** Weißweine (Bildung von Polysacchariden) unter Berücksichtigung von Sortentyp und Terroir (Chardonnay, Sémillon, Viognier). pof-negativ zur Erzielung eines feinen und klaren Aromaprofils. Hervorragend geeignet zum Ausbau im **Barrique** und zur Ausarbeitung **sortentypischer, eleganter** Weißweine (Super-Premium und Ultra-Premium).

Dieser Stamm ging aus einer Terroir-Selektion in Burgund hervor.

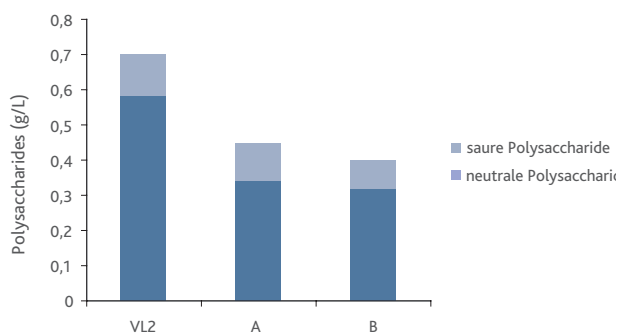
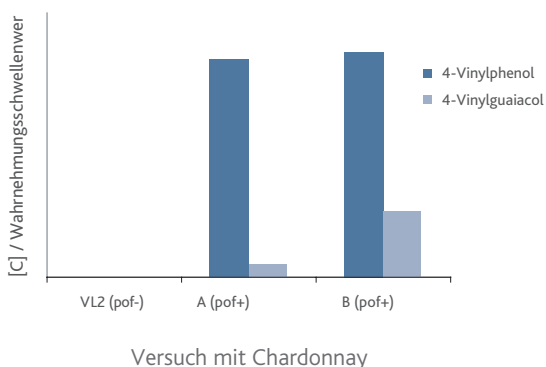
GÄREIGENSCHAFTEN:

- Alkoholtoleranz: bis 15,5 %-vol.
- Große Temperaturspanne bei der Gärung: 14-20°C.
- Geringer Stickstoffbedarf.
- Geringe Bildung von flüchtiger Säure und H₂S.

AROMATISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Pof-negativer Stamm: Besitzt keine Cinnamatdecarboxylase, verantwortlich für die Bildung von Vinylphenolen, welche Aroma maskieren oder unsaubere Aromenoten der Art 'medizinisch, Lack' hervorrufen.
- Starke Bildung von Polysacchariden, wichtig für Geschmeidigkeit und Mundfülle.
- Gute Eignung zum Ausbau auf der Hefe (sur-lie).

VERSUCHERGEBNISSE



Bildung von Polysacchariden (g/hL).

Versuch mit Chardonnay, Mostvorklärung mittels LAFAZYM® CL 0,75g/hL, Trübung 150 NTU, Gärtemperatur 16-20°C.



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
Kolibform 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

ÖKOLOGISCHE 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

Tüte unter Vakuum zu 500 g. Karton zu 10 kg.

