

ZYMAFLORE® VL3

Hefe zur Entfaltung von Sortenaromen des Typs mit flüchtiger Thiole (Sauvignon blanc).

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 mit ausgezeichneter Fähigkeit zur Entfaltung von **Sortenaromen** auf Basis flüchtiger **Thiole** (zum Beispiel Sauvignon blanc, Colombard und Petit Manseng). Hervorragend geeignet zur Herstellung **eleganter** weißer Rebsortenweine (Super-Premium und Ultra-Premium).

Dieser Stamm ging aus grundlegenden Forschungsarbeiten zur Identifizierung der für das Aroma von Sauvignon verantwortlichen Moleküle hervor.

GÄREIGENSCHAFTEN:

- Alkoholtoleranz: bis zu 14,5 %-vol.
- Große Temperaturspanne bei der Gärung: 15-21°C.
- Hoher Stickstoffbedarf.
- Geringe Bildung von flüchtiger Säure und H₂S.

AROMATISCHE EIGENSCHAFTEN:

- Sehr gute Fähigkeit zur Freilegung sortentypischer Aromen der Thiol-Art: 4MSP (Buchsbaum, Ginster), 3SH (Grapefruit, Maracuja), A3SH (Maracuja, Buchsbaum).
- Gut geeignet zum Ausbau auf der Hefe.

VERSUCHERESULTATE

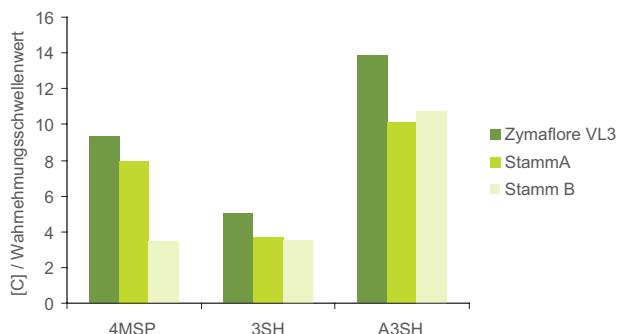
Versuch in Versuchszentrum, Region von Bordeaux

Sauvignon blanc, 2005

Potenzieller Alkohol : 13 %-vol, Mosttrub 40 NTU, Gärtemperatur 16°C, Stickstoffkorrektur auf 180mg/L.

Beimpfung mit 20g/hL, positiver Nachweis der Dominanz.

Vergärung in 10 Tagen, flüchtige Säure 0,23 g/L Essigsäure durchschnittlich.



Entfaltung des Sortenaromas (Thiole)
durch verschiedene Hefen



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 $\geq 2 \cdot 10^{10}$
Milchsäurebakterien UFC/g < 10^5
Acetobakter UFC/g < 10^4
Wildhefen / LSAS UFC/g < 10^5
Koliiform 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

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

