

ZYMAFLORE® X16

Hefe mit starker Bildung von Gäraromen für moderne und aromatische Weißweine.

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

Ein aus einer Kreuzung entstandene Hefestamm, welcher eine ausgezeichnete Bildung von **Gärungsestern** entwickelt, dies verbunden mit einem **klaren und sauberen** Aromaprofil (Typ pof-negativ). Der Stamm hat eine hohe Gärsicherheit selbst unter schwierigen Bedingungen (geringer Trubgehalt, niedrige Temperatur). Er eignet sich hervorragend zur Herstellung moderner Weißweine (Popular Premium, Premium) aus aromatisch neutralen oder stark tragenden Rebsorten.

GÄREIGENSCHAFTEN:

- Außergewöhnlich schneller Gärverlauf.
- Alkoholtoleranz: bis 16 %-vol.
- Toleriert niedrige Temperaturen, Kaltgärhefe : ab 12°C*.
- Geringer Stickstoffbedarf.
- Tolerant gegenüber niedrigem Mosttrubgehalt.
- Geringe Produktion von flüchtiger Säure und H₂S.

AROMATISCHE EIGENSCHAFTEN:

Intensives und sauberes Aromaprofil:

- Pof-negativer Stamm: Er besitzt keine Cinnamatdecarboxylase, verantwortlich für die Bildung von Vinylphenolen, welche Aroma maskieren oder unsaubere Aromaten der Art «medizinisch, Lack» hervorrufen.
- Sehr starke Bildung von Gäraromen (Pfirsich, weiße Blumen, gelbe Früchte).

* Es ist auch möglich, bei 8-10°C nach der Mostvorklärung zu beimpfen. In diesem Fall ist die Adaption des Hefeansatzes an die Temperatur durch schrittweise Zugabe von Most unabdingbar.

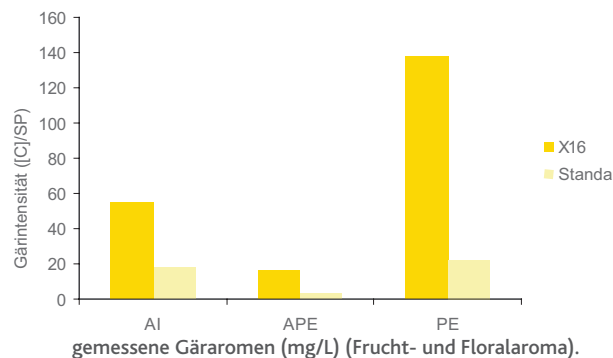
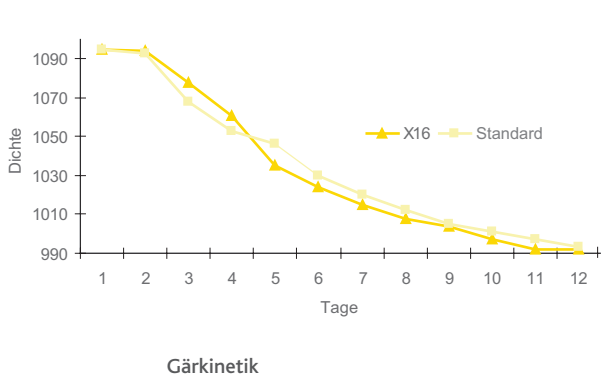
VERSUCHERGEBNISSE

Chardonnay, 2006, Burgund.

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

Beimpfung mit 20g/hL, Nachweis der Dominanz von X16 positiv, Vergleich mit Standard.

Vergärung in 10 Tagen, flüchtige Säure 0,14 g/L /L H₂SO₄ Essigsäure.



gemessene Gäraromen (mg/L) (Frucht- und Floralaroma).

AI : iso-Amylacetat

APE : Phenylethylacetat

PE : Phenyl-2-ethanol



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 Angaben 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.

