

ZYMAFLORE® X5

Hefe zur Herstellung moderner Weißweine mit hoher Aromaintensität (Sortenaromen der Thiol-Art, Gäraromen).
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 Entfaltung der **Sortenaromen** auf Thiol-Basis (besonders 4-MMP) entwickelt, dies verbunden mit einer guten Bildung von **Gäraromen**. Sehr gut geeignet zur Herstellung moderner, frischer und **komplexer** Weißweine (Popular Premium, Premium); sichere Vergärung selbst unter schwierigen Bedingungen: geringer Trubgehalt, niedrige Temperatur.

GÄREIGENSCHAFTEN:

- Alkoholtoleranz : bis 16 %-vol.
- Hoher Stickstoffbedarf.
- Kältetoleranz: ab 13°C*.
- Tolerant gegenüber geringem Trubgehalt (< 50 NTU).
- Geringe Bildung von flüchtiger Säure und H₂S.

AROMATISCHE EIGENSCHAFTEN:

Komplexes Aromaprofil hoher Intensität:

- Starke Freilegung von Sortenaromen auf Thiol-Basis (4MSP, 3SH, A3SH): Buchsbaum, Grapefruit, exotische Früchte).
- Gute Bildung von Gäraromen (AI, APE, PE : fruchtig, floral).

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

VERSUCHERGEBNISSE

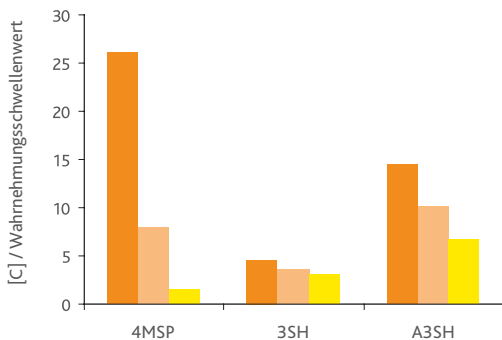
Versuch in Versuchszentrum, Region von Bordeaux.

Sauvignon blanc, 2005

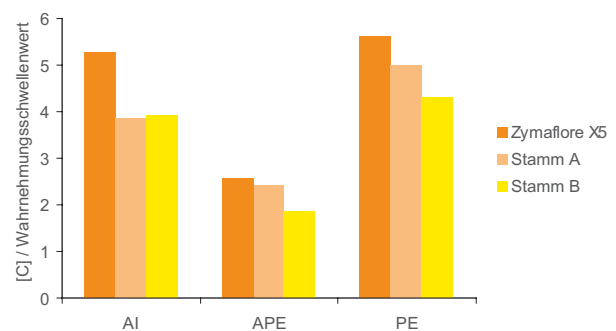
Potenzieller Alkohol : 13 %-vol, Mosttrub 40 NTU, Gärtemperatur 16°C, Stickstoffkorrektur auf 180 mg/L.

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

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



Entfaltung von Sortenaromen (Thiole)
durch verschiedene Hefen



Bildung von Gäraromen 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 $\geq 2.10^{10}$
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

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.

