

# ZYMAFLORE® XPURE

Hefe für Rotweine mit sehr reiner Aromatik mit Aromen von schwarzen Früchten, aromatischer Frische und viel Geschmeidigkeit am Gaumen.

Aktive Trockenhefe (ATH) ohne GVO. Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009.

## ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN UND MERKMALE

Aus gezielten, sukzessiven Kreuzungen hervorgegangene Hefe; sie besitzt eine hervorragende Gärfähigkeit und bildet dabei nur sehr wenige negative Schwefelverbindungen (in erster Linie H<sub>2</sub>S und SO<sub>2</sub>) und SO<sub>2</sub>-bindende Stoffe. ZYMAFLORE® XPURE eignet sich besonders gut zur Herstellung von Rotweinen mit einer sehr reinen Aromatik, da es das Aromapotenzial der Trauben voll zum Ausdruck bringt. ZYMAFLORE® XPURE trägt außerdem dazu bei, den vegetabilen Charakter eines Weins abzuschwächen und fördert die aromatische Frische und den Ausdruck schwarzer Fruchtnoten. Mit dieser Hefe vergorene Weine weisen ein sehr geschmeidiges Mundgefühl auf.

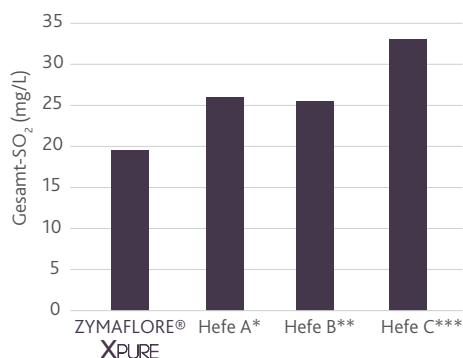
### GÄREIGENSCHAFTEN

- Alkoholtoleranz: bis zu 16 % Vol.
- Breite Temperaturtoleranz: 15 - 30°C.
- Geringer Stickstoffbedarf.
- Mäßige Bildung flüchtiger Säure.
- Gleichmäßige Gärkinetik.
- Gute Kompatibilität mit Milchsäurebakterien.

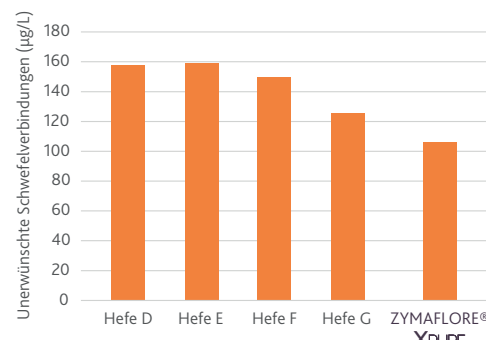
### AROMATIK UND SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

- Sehr geringe Bildung negativer Schwefelverbindungen und SO<sub>2</sub>-bindender Stoffe.
- Verminderte Wahrnehmung vegetabiler Noten.
- Aromatische Frische und Aromatik nach schwarzen Früchten.
- Sehr geschmeidiges Mundgefühl.

## VERSUCHSERGEBNISSE



Gehalt an Gesamt-SO<sub>2</sub> am Ende der Gärung.  
Merlot 2014 (Alkoholgehalt 15,5 % Vol., pH-Wert 3,50).



Gehalt an unerwünschten Schwefelverbindungen am Ende der Gärung.  
Merlot 2014 (Alkoholgehalt 13,5 % Vol., pH-Wert 3,49, Gesamtsäure 4,09 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>, Gesamtphenolindex 54).

\*Hefe A: gängige Rotweinhefe.

\*\* Hefe B: im Handel erhältliche Hefe mit geringer SO<sub>2</sub>- und H<sub>2</sub>S-Bildung.

\*\*\* Hefe C: Hefe, die am Markt für eine geringe H<sub>2</sub>S-Bildung angepriesen wird.

In diesem Versuch wurde der Wert TL35\* verschiedener Hefen ermittelt. ZYMAFLORE® XPURE zeigt im Vergleich mit den Hefen E, F und G (65-67 mg/L) einen signifikant niedrigeren TL35 (58 mg/L), genauso wie die Hefe D (55 mg/L). Die Hefe ZYMAFLORE® XPURE bildet sehr wenige SO<sub>2</sub>-bindende Stoffe.

\*TL35: Menge an Gesamt-SO<sub>2</sub>, die nötig ist, um 35 mg/L freien SO<sub>2</sub> zu erreichen. Je höher der Wert, desto mehr SO<sub>2</sub>-bindende Stoffe enthält der Wein.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*

## PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

---

Getrocknete und vakuumverpackte Hefe.

Erscheinungsform.....Granulat

## CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

---

Feuchtigkeit (%) ..... < 8 %  
Lebende Zellen der ATH.....  $\geq 2 \cdot 10^{10}$  CFU/g  
Milchsäurebakterien ..... <  $10^5$  CFU/g  
Essigsäurebakterien ..... <  $10^4$  CFU/g  
Wilde Hefen / LSAS ..... <  $10^5$  CFU/g  
Coliforme Bakterien ..... <  $10^2$  CFU/g  
*E. coli* /g ..... keine

Staphylokokken ..... keine  
Salmonellen /25g ..... keine  
Schimmelpilze ..... <  $10^3$  CFU/g  
Blei ..... < 2 ppm  
Arsen ..... < 3 ppm  
Quecksilber ..... < 1 ppm  
Cadmium..... < 1 ppm

## ANWENDUNGSANLEITUNG

---

### 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

- 15 - 30 g/hL.
- Bei einer Kaltmazeration wird empfohlen, beim Einmischen mit 5 g/hL dieser Hefe zu beimpfen, um die wilde Hefeflora zu dominieren und dann mit 15 - 25 g/hL gegen Ende der Mazeration und vor dem Temperaturanstieg.

### ANWENDUNG

- Die Anleitung zur Rehydrierung der Hefe genau befolgen.
- Bei der Beimpfung Temperaturunterschiede von über 10 °C zwischen dem Most und dem Hefeansatz vermeiden. Die Zubereitung des Hefeansatzes darf insgesamt nicht länger als 45 Minuten dauern.
- Bei Lesegut mit hohem Mostgewicht und, um die Bildung flüchtiger Säure so gering wie möglich zu halten, sollte im Wasser zur Rehydrierung **SUPERSTART® ROUGE** verwendet werden.

### LAGERUNG

---

- In der Originalverpackung vom Boden entfernt an einem kühlen, trockenen und geruchsfreien Ort lagern.
- Mindesthaltbarkeit: 4 Jahre.

### VERPACKUNG

---

Vakuumverpackter 500-g-Sack. Karton mit 10 kg.  
Vakuumverpackter 10-kg-Sack.

