ZYMAFLORE® XPURE

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

Selektierte aktive Trockenhefe (ATH) ohne GVO für den Einsatz in der Kellerwirtschaft. Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934.

SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

Aus gezielten, sukzessiven Kreuzungen hervorgegangene Hefe; sie besitzt eine hervorragende Gärfähigkeit und bildet dabei nur sehr wenige negative Schwefelverbindungen (in erster Linie H_2S und SO_2) und SO_2-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.

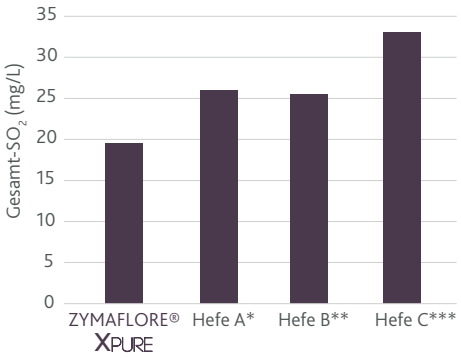
GÄREIGENSCHAFTEN

- Alkoholtoleranz: bis zu 16% Vol.
- Breite Temperaturtoleranz: 20 - 30°C.
- Mittlerer Stickstoffbedarf.
- Mäßige Bildung flüchtiger Säure.
- Gleichmäßige Gärkinetik.
- Gute Kompatibilität mit Milchsäurebakterien.

AROMATIK UND SENSORISCHE EIGENSCHAFTEN

- Sehr geringe Bildung negativer Schwefelverbindungen und SO_2-bindender Stoffe.
- Verminderte Wahrnehmung vegetabiler Noten.
- Aromatische Frische und Aromatik nach schwarzen Früchten.
- Sehr geschmeidiges Mundgefühl.

VERSUCHSERGEBNISSE

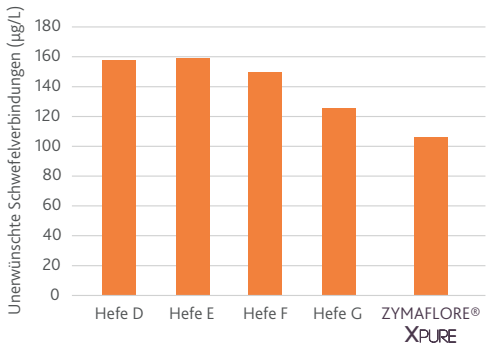


Gehalt an Gesamt-SO_2 am Ende der Gärung. Merlot 2014 (Alkoholgehalt 15,5 % Vol., pH-Wert 3,50).

*Hefe A: gängige Rotweinhefe.

** Hefe B: im Handel erhältliche Hefe mit geringer SO_2- und H_2S-Bildung.

*** Hefe C: Hefe, die am Markt für eine geringe H_2S-Bildung angepriesen wird.



Gehalt an unerwünschten Schwefelverbindungen am Ende der Gärung. Merlot 2014 (Alkoholgehalt 13,5 % Vol., pH-Wert 3,49, Gesamtsäure 4,09 g/L H_2SO_4, Gesamtphenolindex 54).

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_2-bindende Stoffe.

**TL35: Menge an Gesamt-SO_2, die nötig ist, um 35 mg/L freien SO_2 zu erreichen. Je höher der Wert, desto mehr SO_2-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 ATH (KBE/g)	≥ 2.10^{10}
Milchsäurebakterien (KBE/g)	< 10^5
Essigsäurebakterien (KBE/g)	< 10^4
Hefen einer anderen Gattung als *Saccharomyces* (KBE/g)	< 10^5
Hefen einer anderen Art oder eines anderen Stammes (%)	< 5
Koliforme Keime (KBE/g)	< 10^2
E. Coli (/g)	keine
Staphylococcus (/g)	keine
Salmonella (/25 g)	keine
Schimmelpilze (KBE/g)	< 10^3
Blei (ppm)	< 2
Arsen (ppm)	< 3
Quecksilber (ppm)	< 1
Cadmium (ppm)	< 1

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- So schnell wie möglich nach dem Einmaischen mit der Hefe beimpfen.
- Die empfohlene Dosierung einhalten, um selbst bei einer hohen Population indigener Hefen eine gute Anpassung und Entwicklung der Hefe sicherzustellen.
- 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 Einmaischen 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.

EINSATZ

- 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.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 4 Jahre.

VERPACKUNG

500-g-Vakuumbeutel. 10-kg-Karton.

10 kg Vakuumbeutel.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

AH - AP - 04.05.23 - Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.