



# ZYMAFLORE® Alpha<sup>TD</sup> n. sacch.

## ... Potential der *Biodiversität*

Non-Saccharomyces Hefe für die Bereitung von Weinen mit großzügiger Aromakomplexität und überzeugender Länge und Volumen im Gaumen.

### SPEZIFIKATIONEN

Stamm der Art *Torulasporea delbrueckii* aus Terroir-Selektion. Dieser Nicht-Saccharomyces zeichnet sich aus durch ein große Reinheit und Komplexität bei der Aromaproduktion sowie einer gehobenen Erzeugung von Volumen im Gaumen. **ZYMAFLORE Alpha<sup>TD n. Sacch</sup>** ist eine exzellente Auswahl für die Bereitung von ausdrucksstarken und körperbetonten Weinen. Die durchschnittliche Kapazität der Alkoholproduktion liegt bei 9 % vol.

Zur Reproduktion der Mikroflora von Most wird **ZYMAFLORE Alpha<sup>TD n. Sacch</sup>** in Kombination mit *S. cerevisiae* beimpft, um eine komplette Gärung zu gewährleisten.

### ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

#### Fermentationscharakteristik:

- Alkoholtoleranz bis 10% vol.
- Mittlerer Stickstoffbedarf.
- Breitgefächerte Temperaturtoleranz: 8°-26°C.
- Geringe Produktion von flüchtiger Säure, Acetaldehyd, Acetoin, Diacetyl, flüchtige Phenole und H<sub>2</sub>S.

#### Aromacharakteristik:

- POF(-)-Stamm: Enthält keine Cinnamat-Decarboxylase, welche Verantwortlich für aromamaskierende Vinylphenole oder Fehltöne (Medizinalton) ist.
- Gute Freisetzung von thioltypischen Sortenaromen (3MH, A3MH: Grapefruit, Tropische Aromen).
- Starke Produktion von fermentativen Aromen (fruchtig, blumig).

#### Beobachtung:

- Signifikante Erhöhung an Volumen und Mundgefühl.



**LAFFORT**

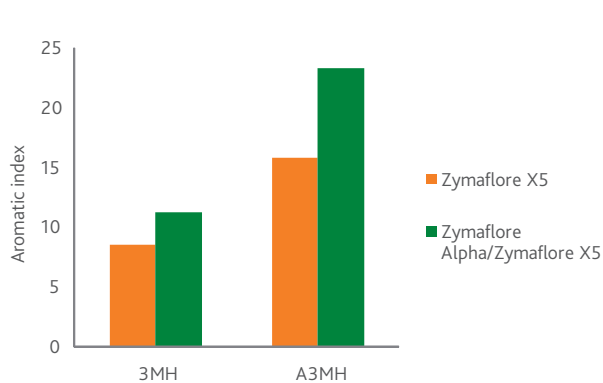
*L'œnologie par nature*

## EXPERIMENTELLE RESULTATE

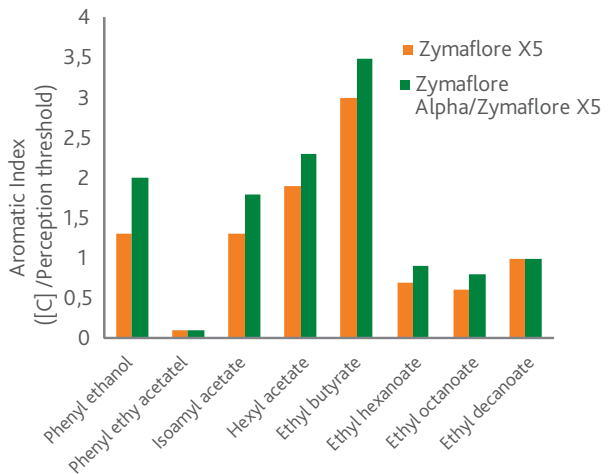
Colombard, 2009

Alkohol 12,5 % vol, 100 NTU, Gärtemperatur 16-20°C.

Sequentielle Beimpfung: 30 g/hL (300 ppm) **ZYMAFLORE Alpha** <sup>TD n. Sacch</sup>/ 20 g/hL (200 ppm) X5, 24 Stunden danach.  
Durchschnittliche Fermentationsdauer: 15 Tage, Durchschnittlicher Gehalt an flüchtiger Säure: 0,17 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.



Gehalt an sortentypischen Aromen (Thiole)



Ester Produktion

## BENUTZUNGSPROTOKOLL

### Sequentielle Beimpfung

#### Schritt 1: ZYMAFLORE Alpha <sup>TD n. Sacch</sup>

Wichtig: **ZYMAFLORE Alpha** <sup>TD n. Sacch</sup> in Wasser mit 25-30°C rehydrieren. Bitte die Hinweise auf der Packung befolgen.

#### Schritt 2: *S. cerevisiae*

- Trockene Weine:

Most mit 30 g/hL **ZYMAFLORE Alpha** <sup>TD n. Sacch</sup> beimpfen, **nach 24 Stunden** 20 g/hL *S. cerevisiae* (ZYMAFLORE FX10®, ZYMAFLORE RX60®, ZYMAFLORE X16®, ZYMAFLORE X5®...) hinzufügen.

- Süßweine:

Most mit 40 g/hL **ZYMAFLORE Alpha** <sup>TD n. Sacch</sup> beimpfen, **nach 5-10 Stunden** 10 g/hL *S. cerevisiae* (ZYMAFLORE ST®...) hinzufügen.

### DURCHFÜHRUNG

- Unbedingt das Protokoll zur Rehydrierung auf der Packung beachten.
- Temperaturdifferenzen von mehr als 10°C zwischen Most und Hefeansatz vermeiden. Hefeansatz innerhalb von 45 Minuten verwenden.

### LAGERUNG

In ungeöffneter Originalverpackung, Mindesthaltbarkeitsdatum beachten.

Spezielle Bedingungen: Technisches Datenblatt beachten.

### VERPACKUNG

500 g Vacuumbeutel. 10 kg Schachtel.

