

ZYMAFLORE F15

Hefe für aromatische, runde und strukturierte Rotweine

SPEZIFIKATION

Hefestamm mit hoher Gärbarkeit zur Erzeugung **aromatischer, runder und strukturierter** Weine. Besonders geeignet zur Vinifikation harmonischer und fülliger Weine (starke Bildung von **Glycerin**) und solcher **hohen Alkoholgehalts**. Geeignet für alle Rebsorten, insbesondere Merlot, Cabernet Sauvignon und Zinfandel.

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

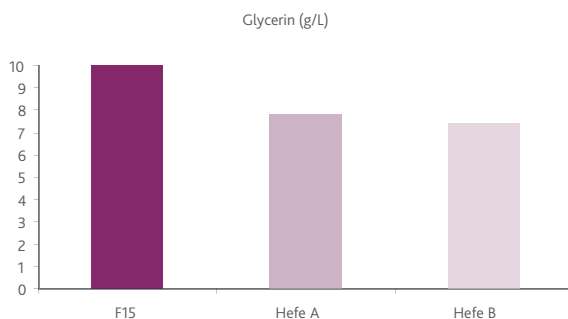
Gäreigenschaften:

- Alkoholtoleranz: bis 16 %-vol.
- Hohe Temperaturtoleranz: 20 - 32°C.
- Mittlerer Stickstoffbedarf.
- Geringe Bildung von flüchtiger Säure und H₂S.

Aromatische und organoleptische Eigenschaften :

- Hohe Glycerinbildung.
- Guter Ausdruck des sortentypischen Aromas.
- Aufwertung des Tanninpotenzials der Trauben.

VERSUCHSERGEBNISSE



Bildung von Glycerin durch verschiedene Hefestämme im gleichen Most.



LAFFORT

L'œnologie par nature

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Für genaue Informationen über Zeitpunkt und Durchführung des Beimpfens sowie die entscheidenden Fragen zur Vergärung empfiehlt sich die Lektüre unserer technischen Broschüre «Die Praxis der alkoholischen Gärung».

DOSIERUNG

- 20 g/hL

Bei Kaltmazeration werden 5 g/hL beim Einmischen zugegeben, um die wilden Hefen zu unterdrücken. Vor Erwärmung nach der Kaltmazeration wird mit weiteren 15-20 g/hL ergänzt.

EINSATZ

- Exakte Anleitung zum Vorquellen der Hefe auf der Packung genau beachten.
- Beim Beimpfen sind Temperaturunterschiede von über 10°C zwischen Hefeansatz und Maische zu vermeiden. Die Dauer des Vorquellens darf 45 Minuten nicht überschreiten.
- Bei hohem Mostgewicht und zur Minderung der Bildung flüchtiger Säure empfiehlt sich der Einsatz eines Hefe-Aktivators (SUPERSTART®).

LAGERUNG

In der verschlossenen Originalverpackung und im Rahmen des angegebenen Haltbarkeitsdatums.

Spezifische Bedingungen: siehe technisches Merkblatt.

VERPACKUNG

Tüte unter Vakuum zu 500 g. Karton zu 10 kg.

