

ZYMAFLORE FX10

Hefe für elegante, lagerfähige Rotweine

SPEZIFIKATION

Der Hefestamm ist geeignet für die Herstellung kräftiger (Tanninintensität) und eleganter Weine (schwacher Reaktivierung der Tannine), prägt Sorte und Terroir. Ein aus einer Kreuzung entstandene Hefestamm, welcher eine ausgezeichnete Gärleistung versichert.

Geeignet zur Herstellung lagerfähiger Weine, insbesondere Cabernet Sauvignon, Merlot oder Dornfelder.

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNG

Gäreigenschaften:

- Alkoholtoleranz: bis 15,5 % vol.
- hohe Temperaturtoleranz: 20 - 32°C.
- geringer Stickstoffbedarf.
- geringe Bildung von flüchtiger Säure und H₂S.

Aromatische und organoleptische Eigenschaften:

- Erhaltung des polyphenolischen Potentials.
- Sehr gute Fähigkeit zur Hefelagerung.
- Respekt des Terroirs.

VERSUCHSERGEBNISSE

Cabernet Sauvignon, Bordeaux 2007. Gärtemperatur 28-32°C, Hefeinsatz beim Einmaischen, 13 Tage Maischegärung. TAP 13,5%vol., pH 3,74, AT 4,65g/L H₂SO₄, Hefeimplantation positiv.

Weine	FX 10	Kontrolle
Polysacchariden (mg/L)	440	416
Gelatineindex (Reaktivität der Tannine)	51	62
Astringenzindex (Einschätzung des Astringenz in der Verkostung)	5,2	6,2

Beurteilung der Verkostung: der Wein mit **ZYMAFLORE FX10®** vergärt ist eleganter. Er zeigt mehr Mundgefühl (Polysacchariden) und seidige Tannine. Die Kontrolle ist im Mund roher und scheint weniger geschmeidig.

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».

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.

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.

VERPACKUNG

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

