

ZYMAFLORE RB2

Hefe für fruchtige und elegante Rotweine unter Betonung des Sortenaromas von Spätburgunder

SPEZIFIKATION

Zur Vinifikation roter, burgundtypischer Rebsorten (Super-Premium bis Ultra-Premium) selektionierter Hefestamm. **Zymaflore RB2** wurde isoliert aufgrund seiner geringen Adsorption von Farbstoffen, sowie der Fähigkeit zur Ausarbeitung des **Sortenaromas von Spätburgunder** (Kirschen).

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

Gäreigenschaften:

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

Aromatische und organoleptische Eigenschaften:

- Geringe Farbverluste.
- Starke Betonung des Sortenaromas.

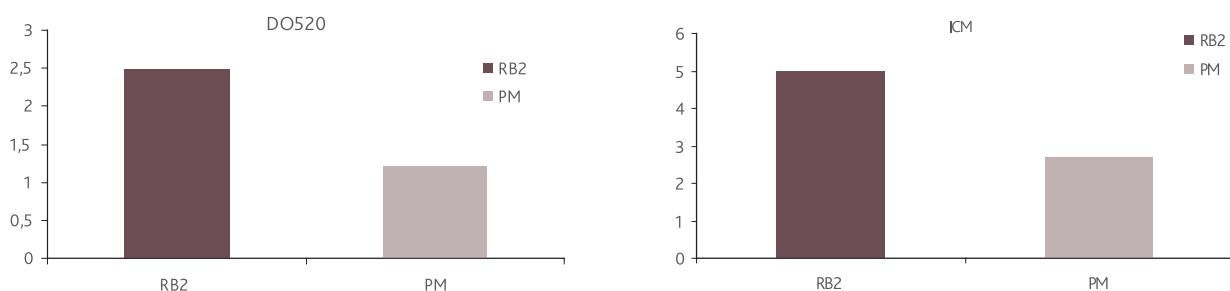
VERSUCHERGEBNISSE

Versuch in Australien, 2006, Pinot Noir.

Potenzieller Alkohol 15,2 %-vol., 265 g/L Zucker, pH 3,55. Vergleichshefe: Sekthefer.

Dosage von 20 g/hL beim Einmischen, positiver Nachweis der Dominanz für beide Hefen.

Vollständige Endvergärung, flüchtige Säure durchschnittlich 0,25 g/L H₂SO₄ Essigsäure.



LAFFORT
L'œnologie par nature

Verkostungsnotizen der fertigen Weine (externe und betriebsinterne Prüfergruppe) : Der mit **ZYMAFLORE RB2** vergorene Wein zeigt eine intensivere und tiefere Farbe als der Standard auf. Er hat typische Aromanoten nach Kirsch und ist eleganter als der Standard (Himbeernoten). Im Mund ist der mit **ZYMAFLORE RB2** vergorene Wein harmonischer, fülliger und frischer mit einer guten Tanninstruktur. Der Standard zeigt eine trockene Adstringens und markante Säure.

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.

