

ZYMAFLORE RX60

Hefe für fruchtige, farbstarke und runde Rotweine

SPEZIFIKATION

Ein aus einer Kreuzung entstandene Hefestamm, welcher eine ausgezeichnete Gärleistung mit einer sehr guten Synthese und Entfaltung von Aromen verbindet. Geeignet zur Herstellung moderner, aromatischer und weicher Rotweine aller Rebsorten.

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

Gäreigenschaften :

- Alkoholtoleranz: bis 16,5 %-vol.
- Hohe Temperaturtoleranz: 20 - 30°C.
- Hoher Stickstoffbedarf.
- Geringe Bildung von flüchtiger Säure und H₂S.

Aromatische und organoleptische Eigenschaften

- Intensives Aromaprofil (exotische Frucht) in Nase und Mund unter Erhaltung des Sortentyps.
- Optimierung des Aromapotenzials besonders bei Syrah, wobei ein ausgeglichener Wein mit einem klaren und fruchtigen Profil erhalten wird.

VERSUCHERGESBNISSE

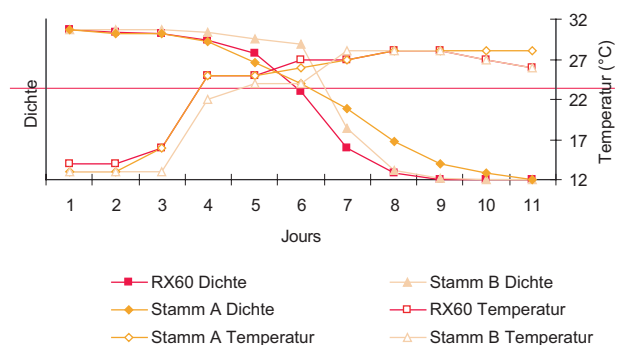
Versuch in Australien, 2006, Syrah.

Potenzieller Alkoholgehalt 14 %-vol., Zucker 252 g/L, pH 3,45.

Beimpfung zur Maische, Zusatz von 30 g/hL Superstart im Ansatz.

Positiver Nachweis der Dominanz für ZYMAFLORE RX60 und Stamm A, Kontamination für Stamm B.

Vollständige Endvergärung (9 bis 11 Tage), flüchtige Säure durchschnittlich 0,33 g/L Essigsäure.



LAFFORT

L'œnologie par nature

Verkostungsnotizen der fertigen Weine (externe und betriebsinterne Prüfergruppe): Der mit ZYMAFLORE RX60 vergorene Wein ist intensiver und klarer. Er ist komplex mit Noten nach Buntfrüchten, schwarzen Johannisbeeren und Orangenschalen, elegant im Mund und sehr ausgeglichen. Der mit Stamm A vergorene Wein ist weniger ausdrucksvoll und weniger komplex in der Nase; im Mund präsentiert er sich rund, aber adstringierend mit etwas kurzem Abgang. Der letzte Wein ist blumig, zurückhaltender in der Nase, nachhaltig aber weniger rund im Mund als der Wein mit ZYMAFLORE RX60.

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.

