

# ZYMAFLORE X16

Hefe mit starker Bildung von Gäraromen für moderne und aromatische Weißweine

## SPEZIFIKATION

Ein aus einer Kreuzung entstandene Hefestamm, welcher eine ausgezeichnete Bildung von **Gärungsestern** entwickelt, dies verbunden mit einem **klaren und sauberen** Aromaprofil (Typ pof-negativ). Der Stamm hat eine hohe Gärsicherheit selbst unter schwierigen Bedingungen (geringer Trubgehalt, niedrige Temperatur). Er eignet sich hervorragend zur Herstellung moderner Weißweine (Popular Premium, Premium) aus aromatisch neutralen oder stark tragenden Rebsorten.

## ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

### Gäreigenschaften:

- Außergewöhnlich schneller Gärverlauf.
- Alkoholtoleranz: bis 16 %-vol.
- Toleriert niedrige Temperaturen, Kaltgärhefe : ab 12°C\*.
- Geringer Stickstoffbedarf.
- Tolerant gegenüber niedrigem Mosttrubgehalt.
- Geringe Produktion von flüchtiger Säure und H<sub>2</sub>S.

### Aromatische Eigenschaften:

Intensives und sauberes Aromaprofil:

- Pof-negativer Stamm: Er besitzt keine Cinnamatdecarboxylase, verantwortlich für die Bildung von Vinylphenolen, welche Aroma maskieren oder unsaubere Aromanoten der Art «medizinisch, Lack» hervorrufen.
- Sehr starke Bildung von Gäraromen (Pfirsich, weiße Blumen, gelbe Früchte).

\* Es ist auch möglich, bei 8-10°C nach der Mostvorklämung zu beimpfen. In diesem Fall ist die Adaption des Hefeansatzes an die Temperatur durch schrittweise Zugabe von Most unabdingbar.

## VERSUCHERGEBNISSE

Chardonnay, 2006, Burgund.

Potenzieller Alkohol: 13 %-vol, Gärtemperatur 16°C, Stickstoffkorrektur auf 180 mg/L.

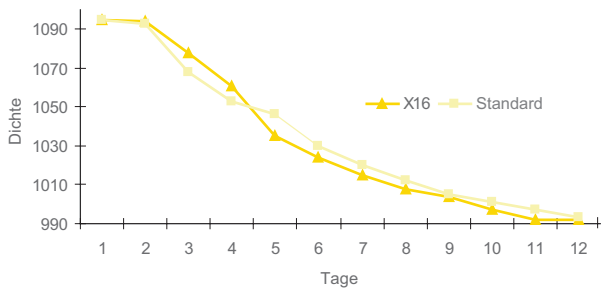
Beimpfung mit 20g/hL, Nachweis der Dominanz von X16 positiv, Vergleich mit Standard.

Vergärung in 10 Tagen, flüchtige Säure 0,14 g/L /L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> Essigsäure.

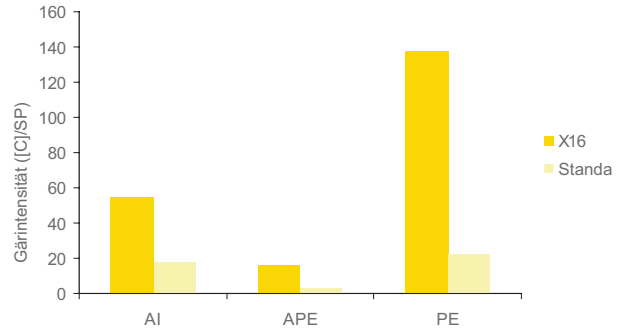


**LAFFORT**

*L'œnologie par nature*



Gärkinetik



gemessene Gäraromen (mg/l) (Frucht- und Floralaroma).

Al : iso-Amylacetat

APE : Phenylethylacetat

PE : Phenyl-2-ethanol

## 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.

### EINSATZ

- Die Angaben zum Vorquellen der Hefe genau beachten.
- Beim Beimpfen sind Temperaturunterschiede von über 10°C zwischen Hefeansatz und Most zu vermeiden. Die Dauer des Vorquellens darf 45 Minuten nicht überschreiten.
- Bei schwierigen Gärbedingungen (niedrige Temperatur, starke Mostvorklärung, hoher Zuckergehalt) und / oder zur Optimierung der Aromaleistung der Hefe empfiehlt sich der Einsatz eines Hefe-Aktivators (**SUPERSTART®**) im Wasser zur Vorquellung.

### 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.



**LAFFORT**

*l'œnologie par nature*