

ZYMAFLORE X5

Hefe zur Herstellung moderner Weißweine mit hoher Aromaintensität (Sortenaromen der Thiol-Art, Gäraromen)

SPEZIFIKATION

Ein aus einer Kreuzung entstandene Hefestamm, welcher eine ausgezeichnete Entfaltung der **Sortenaromen** auf Thiol-Basis (besonders 4-MMP) entwickelt, dies verbunden mit einer guten Bildung von **Gäraromen**. Sehr gut geeignet zur Herstellung moderner, frischer und **komplexer** Weißweine (Popular Premium, Premium); sichere Vergärung selbst unter schwierigen Bedingungen: geringer Trubgehalt, niedrige Temperatur.

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

Gäreigenschaften:

- Alkoholtoleranz : bis 16 %-vol.
- Hoher Stickstoffbedarf.
- Kältetoleranz: ab 13°C*.
- Tolerant gegenüber geringem Trubgehalt (< 50 NTU).
- Geringe Bildung von flüchtiger Säure und H₂S.

Aromatische Eigenschaften:

Komplexes Aromaprofil hoher Intensität:

- Starke Freilegung von Sortenaromen auf Thiol-Basis (4-MMP, 3-MH, A-3-MH): Buchsbaum, Grapefruit, exotische Früchte).
- Gute Bildung von Gäraromen (AI, APE, PE : fruchtig, floral).

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

VERSUCHERGEBNISSE

Versuch in Versuchszentrum, Region von Bordeaux.

Sauvignon blanc, 2005

Potenzieller Alkohol : 13 %-vol, Mosttrub 40 NTU, Gärtemperatur 16°C, Stickstoffkorrektur auf 180 mg/L.

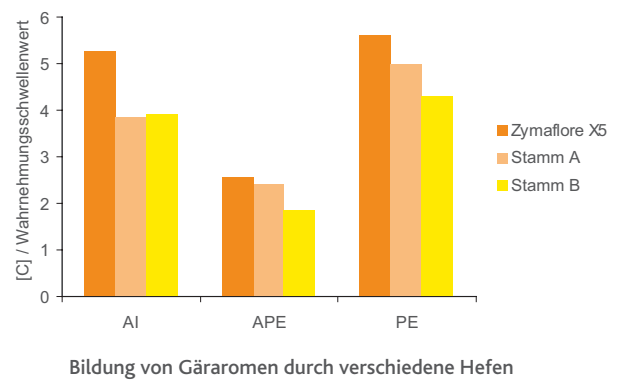
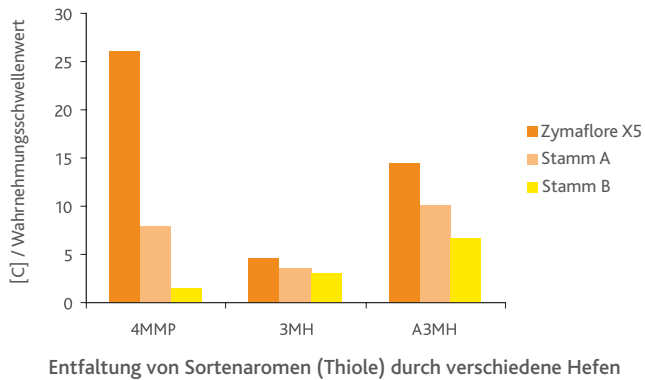
Beimpfung mit 20g/hL, Nachweis der Dominanz positiv.

Vergärung in 10 Tage, flüchtige Säure 0,23 g/L durchschnittlich.



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.

EINSATZ

Die Anleitung 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.