

ZYMAFLORE® CX9

Weißweinhafe der Art *Saccharomyces cerevisiae*.

Selektierte aktive Trockenhefe (ATH) ohne GVO für den Einsatz in der Kellerwirtschaft. Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934.

SPEZIFIKATIONEN UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

Hefe, die auf Massenselektion in einer Spitzenlage im Burgund und das Verfahren der Präzisionszüchtung zurückgeht. ZYMAFLORE® CX9 bringt Zitrusnoten, Noten von Mandeln und getoastetem Brot, sowie frischer Haselnüsse zur Entfaltung. Die Weine zeichnen sich durch eine subtile Balance zwischen Geschmeidigkeit, Säure und Volumen am Gaumen aus. Für komplexe und geschmeidige Spitzen-Chardonnays empfohlen.

GÄREIGENSCHAFTEN

- Alkoholtoleranz: bis zu 16 % vol.
- Gärtemperatur (für eine optimale Leistung): 14 - 22 °C.
- Geringer Stickstoffbedarf.
- Kurze Latenzzeit.
- Gute Gärfähigkeit.

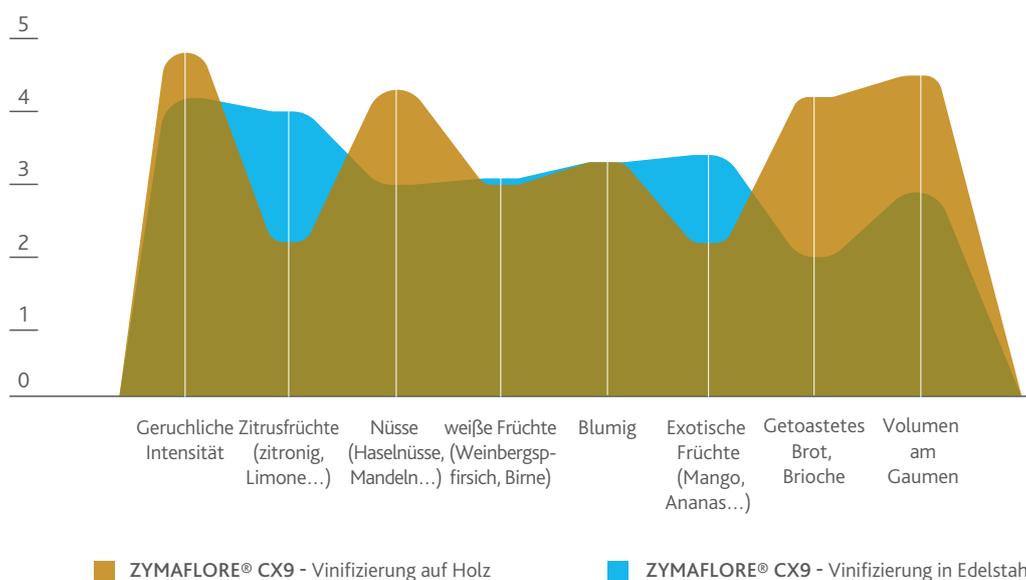
AROMATISCHE EIGENSCHAFTEN

Komplexes und zartes Aromenprofil:

- POF(-)-Stamm: enthält keine Cinnamatdecarboxylase-Aktivität, die für die Bildung von Vinylphenolen, verantwortlich ist, welche wiederum für „Aromamasken“ oder schwere Noten wie Medizinaltöne oder Pferdeschweiß verantwortlich sind.
- Eignet sich sehr gut für die Hefesatzlagerung (auf Holz oder in Edelstahlbehältern).

SENSORISCHES PROFIL

SENSORISCHE PROFILE VON WEINEN, DIE UNTER VERSCHIEDENEN BEDINGUNGEN MIT ZYMAFLORE® CX9 VINIFIZIERT WURDEN.



LAFFORT

l'œnologie par nature

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Getrocknete und vakuumverpackte Hefe.

Erscheinungsform Granulat

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) < 8
Lebende Zellen ATH (KBE/g) $\geq 2 \cdot 10^{10}$
Milchsäurebakterien (KBE/g) < 10^5
Essigsäurebakterien (KBE/g) < 10^4
Hefen einer anderen Gattung
als *Saccharomyces* (KBE/g) < 10^5
Hefen einer anderen Art oder eines
anderen Stammes (%) < 5
Kolibforme Keime (KBE/g) < 10^2

E. Coli (/g) keine
Staphylococcus (/g) keine
Salmonella (/25 g) keine
Schimmelpilze (KBE/g) < 10^3
Blei (ppm) < 2
Arsen (ppm) < 3
Quecksilber (ppm) < 1
Cadmium (ppm) < 1

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Nach der Fassfüllung so schnell wie möglich beimpfen.
- Die empfohlene Dosierung einhalten, um selbst bei einer hohen Population indigener Hefen eine gute Anpassung und Entwicklung der Hefe sicherzustellen.
- Temperatur, Hefestamm, Rehydrierung und Hygiene im Keller sind ebenfalls von zentraler Bedeutung für die gute Entwicklung und Lebensfähigkeit von Zuchthefen.

EINSATZ

- Die Anleitung zur Rehydrierung der Hefe genau befolgen.
- Bei der Beimpfung Temperaturunterschiede von über 10°C zwischen dem Most und dem Hefeansatz vermeiden. Die Zubereitung des Hefeansatzes darf insgesamt nicht länger als 45 Minuten dauern.
- Bei besonders schwierigen Gärbedingungen (sehr niedriger Temperatur, blank geklärtem Most, sehr hohem potentiellen Alkoholgehalt) und/oder zur Optimierung der aromatischen Leistung der Hefe, im Wasser für die Rehydrierung **SUPERSTART® BLANC** verwenden.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 4 Jahre.

DOSIERUNG

- 20 - 30 g/hL.

VERPACKUNG

500-g-Vakuumbeutel. 10-kg-Karton.

