



ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP}

Nichtsaccharomyceten (*Torulaspora delbrueckii* und *Metschnikowia pulcherrima*) zur BIOProtektion des Traubenmaterials, für Trauben und Most, im Rahmen einer Strategie zur SO₂-Reduktion.

Selektierte, GVO-freie, aktive Trockenhefe (ATH) für den Gebrauch in der Kellerwirtschaft. Das Präparat 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

Formulierung aus Hefestämmen der Spezies *Torulaspora delbrueckii* und *Metschnikowia pulcherrima*, die aus einer Ökoselektion hervorgegangen sind und zur BIOProtektion dienen. Diese Stämme, die aus der indigenen Traubenflora stammen und aufgrund ihrer sensorischen Neutralität ausgewählt wurden, kolonisieren das Milieu und kontrollieren die Mikroflora während der Phasen vor dem eigentlichen Gärprozess.

Durch die Kombination dieser beiden sehr anpassungs- und entwicklungsfähigen Spezies – einer kryophilen und (bei Weinbereitungsschemen mit SO₂-Gaben auf die Trauben) SO₂-resistenteren (*Torulaspora*) und einer bei der Beimpfung von Trauben besonders widerstandsfähigen Spezies (*Metschnikowia*) – wird in den verschiedensten Situationen der Schutz des Mediums durch wertvolle Mikroorganismen gewährleistet.

Studienergebnisse bestätigen die bioprotektive Wirkung dieses Präparats:

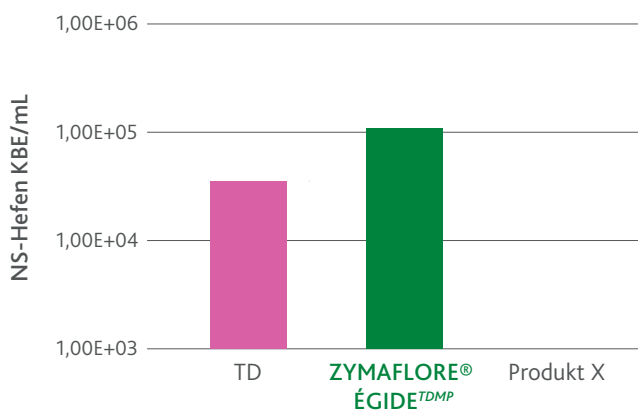
- Kolonisierung des Mediums ohne nachgewiesener Gäraktivität (kein Zucker- oder Stickstoffverbrauch, kein veränderter Trübungsgrad nach dem Entschleimen).
- Eingeschränkte Entwicklung der indigenen Flora.
- Erleichtert die Anpassung und Entwicklung des *Saccharomyces cerevisiae*-Stammes, mit dem beimpft wurde.

VERSUCHSERGEBNISSE

- Gros Manseng, 2016.

181 g/L Zucker, ursprünglich 160 mg N/L, 14 Stunden lang auf einer Temperatur von 12°C beim Entschleimen.

Mostbeimpfung nach dem Pressen mit 5 g/hL, keine Schwefelung.



Erhebung der Nichtsaccharomyceten nach dem Entschleimen. Die Bioprotektion infolge der Beimpfung mit ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP} ist nicht zu übersehen und die einzigen gefundenen Nichtsaccharomyceten sind *T. delbrueckii* und *M. pulcherrima*.



LAFFORT

l'œnologie par nature

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Getrocknete und vakuumverpackte Hefe.

Erscheinungsform..... Granulat

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%)	< 8	<i>Staphylococcus</i> (/g)	keine
Lebende Zellen ATH (KBE/g)	$\geq 2 \cdot 10^{10}$	<i>Salmonella</i> (/25 g)	keine
Milchsäurebakterien (KBE/g)	< 10^5	Schimmelpilze (KBE/g)	< 10^3
Essigsäurebakterien (KBE/g)	< 10^4	Blei (ppm)	< 2
Hefen einer anderen Art oder eines anderen Stammes (%)	< 5	Arsen (ppm)	< 3
Koliforme Keime (KBE/g)	< 10^2	Quecksilber (ppm)	< 1
<i>E. Coli</i> (/g)	keine	Cadmium (ppm)	< 1

ANWENDUNG

DOSIERUNG

Empfohlene Dosierung: 2-3 g/hL. Bei niedrigen Temperaturen (Kühlagerung, Kaltmazeration bei einer Temperatur von unter 4°C), falls keine Rehydrierung vorgenommen wird oder bei höherem Befallsdruck durch Mikroorganismen (rote Trauben, usw.), die Menge auf bis zu 5 g/hL erhöhen.

EINSATZ

- Das weiße oder rote Traubengut oder den Most (aus gesunden Trauben) direkt mit ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP} beimpfen, mit oder ohne vorheriger Rehydrierung.
- Ohne Rehydrierung ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP} direkt auf die Trauben oder in den Most streuen.
- Im Falle einer Rehydrierung die Anleitung zur Rehydrierung von Hefen befolgen (siehe Etikett).
- Die Zubereitung des Hefeansatzes darf insgesamt nicht länger als 6 Stunden dauern.
- Bei einer Anwendung auf Geräten ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP} in zimmerwarmem Wasser suspendieren. (Lesen Sie unser ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TDMP}-Etikett online)
- Zur Gewährleistung der Schutzwirkung und einer Kolonisierung des Milieus, das keine Gäraktivität aufweist, muss die Temperatur unbedingt niedrig gehalten werden und je nach Weinbereitungsschema und Temperatur nach einem angemessenen Zeitraum mit einem *Saccharomyces cerevisiae*-Stamm beimpft werden.
- Mit *Saccharomyces cerevisiae* (übliche Menge) beimpfen, um eine vollständige Vergärung sicherzustellen.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 2 Jahre.

VERPACKUNG

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

