



# ZYMAFLORE® XORIGIN

*Saccharomyces cerevisiae*-Hefe zur Bereitung ausgewogener Weißweine, schon die Sortentypizität und die Typizität.

*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 Nr. (EU) 2019/934.*

## ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN UND MERKMALE

Die Hefe ZYMAFLORE® XORIGIN geht auf eine Massenselektion und die Technik des Breedings zurück und ermöglicht den Ausdruck von Noten weißfleischiger Früchte für elegante Weine mit sehr reintönigen und sortentypischen Aromen. Weine, die mit ZYMAFLORE® XORIGIN vergoren werden, zeichnen sich durch Volumen am Gaumen und eine verstärkte Persistenz aus, was ihnen eine allgemeine Ausgewogenheit verleiht.

Besonders für weiße Sorten nördlicher Klimazonen empfohlen.

### GÄREIGENSCHAFTEN:

- Geringe Bildung von SO<sub>2</sub> und SO<sub>2</sub>-bindenden Stoffen.
- Geringe Bildung flüchtiger Säure.
- Alkoholtoleranz: bis zu 15,5 % vol.
- (Optimale) Gärtemperatur: 14 - 22°C.
- Geringer Stickstoffbedarf.
- Kurze Latenzzeit.
- Sehr gute Gärfähigkeit.

### AROMATISCHE EIGENSCHAFTEN:

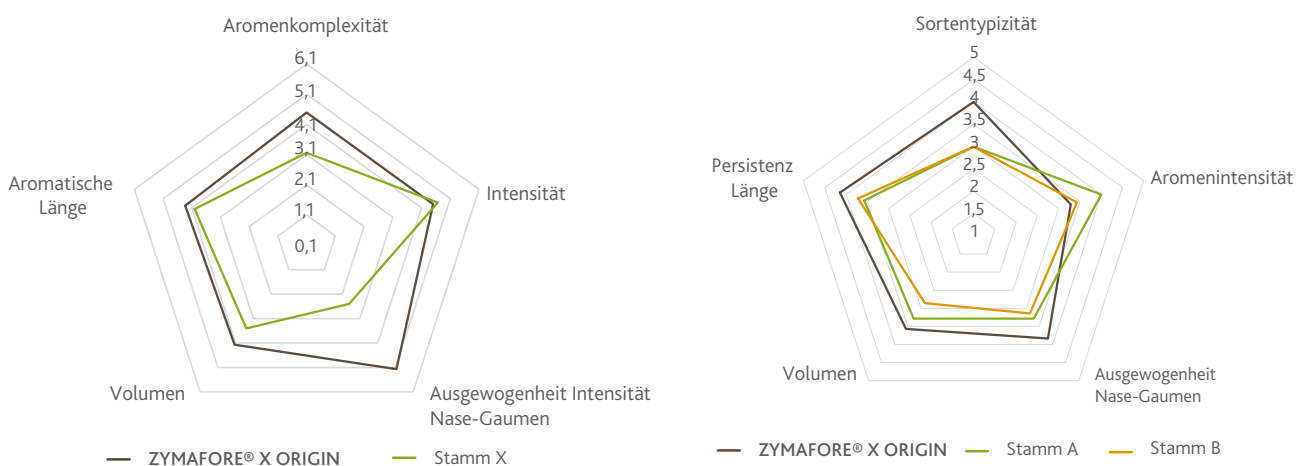
Profil aromatique complexe et délicat.

- POF-negativer Stamm: enthält keine Cinnamat-Decarboxylase-Aktivität, die für die Bildung von Vinylphenolen verantwortlich ist, welche Aromen „maskieren“ und zu schweren Noten der Art „Medizinaltöne“ oder „Pferdeschweiß“ führen.
- Je nach Trauben und darin enthaltenen Vorstufen, fähig, Sortenaromen und Ester zum Ausdruck zu bringen.

## SENSORISCHES PROFIL

Probe durch eine Jury erfahrener Verkoster unter den reproduzierbaren Bedingungen einer sensorischen Analyse.

Mit ZYMAFLORE® XORIGIN können aromatische Weine hergestellt werden, welche die Sortentypizität respektieren und ein komplexes Profil haben. Volumen und Länge am Gaumen ergänzen einander, was ausgewogene und elegante Weine hervorbringt.



Riesling - Slovenien

Müller Thurgau - Deutschland



**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 Spezies oder  
eines anderen Stammes (%) ..... < 5  
Coliforme 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

## ANWENDUNGSANLEITUNG

---

### ÖKOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- So schnell wie möglich nach dem Einmischen mit der Hefe 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 entscheidend für eine gute Anpassung und Entwicklung.

### DOSIERUNG

- 20 - 30 g/hL.

### ANWENDUNG

- Die Anleitung zur Rehydrierung der Hefe genau befolgen.
- Temperaturunterschiede zwischen dem Most und dem Hefeansatz von über 10°C bei der Beimpfung vermeiden. Die Zubereitung des Hefeansatzes darf insgesamt nicht länger als 45 Minuten dauern.
- Unter besonders schwierigen Gärbedingungen (sehr niedrige Temperatur, sehr klarer Most, sehr hohes Mostgewicht) und/oder zur Optimierung der Aromaleistung der Hefe **SUPERSTART® BLANC** im Wasser zur Rehydrierung verwenden.

### EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

---

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

### VERPACKUNG

---

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

