



DIE ACTIFLORE® HEFEN

VON NATUR AUS LEISTUNGSFÄHIG

LAFFORT bietet mit ACTIFLORE eine effiziente Hefereihe, entwickelt für den Ausbau von Weinen in den Basis Segmenten (Qualitätsweine). Diese Hefen sind technische Werkzeuge, welche die spezifischen Anforderungen der Oenologen beantworten.



LAFFORT

l'œnologie par nature

DIE ACTIFLORE® HEFEN

Der Einsatz von selektionierten Hefestämmen lässt die alkoholische Gärung gesichert ablaufen. Die Vergärung mit „wilder Hefe“ birgt einige Risiken bezüglich der **Gärung** (Gärstörung, flüchtige Säure,...), jedoch auch bezüglich der **Aromatik** (vielfache Fehlgerüche möglich). Nicht nur die richtige Auswahl der Hefe ist essentiell, sondern auch die Anpassung an das jeweilige Milieu. Für einen guten und vollständigen Verlauf der alkoholischen Gärung ist der Schutz und die Ernährung der Hefe wichtig. Um einen Verlust an Lebendzellen zu verhindern sowie eine gute Vermehrung zu garantieren, ist die **genaue Einhaltung des Protokolls zur Hefezugabe** sehr wichtig. Die Hefen von ACTIFLORE sind **technische Stämme**, welche auch bei schwierigen Bedingungen einen kompletten Gärverlauf ohne aromatische Fehler garantieren.

Die ACTIFLORE® Hefestämme

Zielsetzung / Problematik	Hefeempfehlung	Resistenz gegen Alkohol ⁽¹⁾ (pouvoir alcoogène)	Stickstoffbedarf ⁽²⁾	Temperatur empfehlung (°C)
ROTWEIN				
Produktion von Polysacchariden Gärsicherheit	Actiflore® F33	16% vol.	Gering	16 - 30
Fruchtig und würzig	Actiflore® F5	15% vol.	Moyens	20 - 30
Starterhefe	Actiflore® Cerevisiae (522 Davis)	13,5% vol.	Mittel	20 - 30
ROSÉWEIN				
Gäraromen	Actiflore® Rosé	15% vol.	Gering	13 - 18
WEISSWEIN				
Klare Aromatik Reaktivierung der Gärung	Actiflore® BO213	18% vol.	Gering	12 - 30
Produktion von Polysacchariden Gärsicherheit	Actiflore® F33	16% vol.	Gering	13 - 30
Schwierige Bedingungen niedrige Produktion von reduktiven Komponenten	Actiflore® RMS2	17% vol.	Gering	12 - 20

⁽¹⁾ Diese Messungen sind bei optimalen Bedingungen rechtsgültig (Rehydrierung und Beimpfung, Ernährung, Temperatur, u.s.w.)

⁽²⁾ Der Stickstoffbedarf ist den mit den Wachstumsbesonderheiten jedes Hefestammes verbundenen Forderungen entsprechend eingerichtet.

Zu einer optimalen Gestaltung der alkoholischen Gärung wird auf unseren Broschüren «Die Steuerung der alkoholischen Gärung» und «Der richtige Einsatz von Gäraktivatoren» verwiesen.



LAFFORT
l'œnologie par nature