

ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TdMp}

Nichtsaccharomyceten (*Torulaspora delbrueckii* und *Metschnikowia pulcherrima*) zur Bioprotektion der Trauben 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 (EG) Nr. 606/2009.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN UND MERKMALE

Formulierung aus Hefestämmen der Spezies *Torulaspora delbrueckii* und *Metschnikowia pulcherrima*, die aus einer Ökoselektion hervorgegangen sind. Diese Stämme, die aus der indigenen Traubenflora stammen und aufgrund ihrer sensorischen Neutralität ausgewählt wurden, sollen das Medium kolonisieren und die Entwicklung schädlicher Mikroorganismen während der Phasen vor dem eigentlichen Gärprozess einschränken.

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:

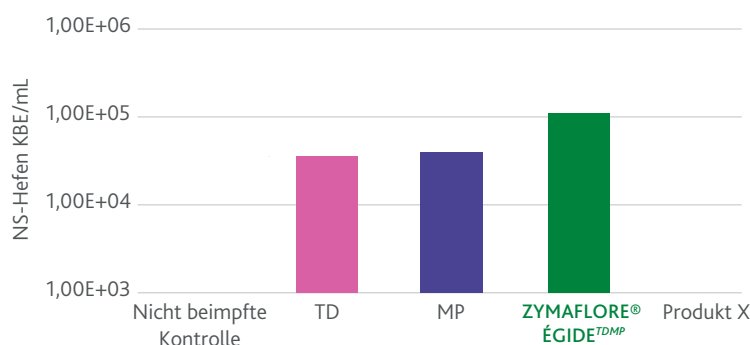
- Kolonisierung des Mediums ohne nachgewiesener Gäraktivität (kein Zucker- oder Stickstoffverbrauch, kein veränderter Trübungsgrad nach dem Entschleimen).
- Eingeschränkte Entwicklung der indigenen Flora.
- Erleichtert die Anpassung und Entwicklung des *Saccharomyces cerevisiae*-Stammes, mit dem beimpft 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 10 g/hL, keine Schwefelung.



*Mostbeimpfung nach dem Pressen mit 10 g/hL, keine Schwefelung. Erhebung der Nichtsaccharomyceten nach dem Entschleimen. Die Kontrolle entspricht einer nicht-beimpften Variante. Die Bioprotektion infolge der Beimpfung mit ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TdMp} ist nicht zu übersehen und die einzigen gefundenen Nichtsaccharomyceten sind *T. delbrueckii* und *M. pulcherrima*.*



PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Getrocknete und vakuumverpackte Hefe.

Erscheinungsform..... Granulat

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) < 8 %
Lebende Zellen der ATH $\geq 2.10^{10}$ CFU/g
Milchsäurebakterien < 10^5 CFU/g
Essigsäurebakterien < 10^4 CFU/g
Wilde Hefen / LSAS < 10^5 CFU/g
Coliforme Bakterien < 10^2 CFU/g
E. coli /g keine

Staphylokokken keine
Salmonellen /25g keine
Schimmelpilze < 10^3 CFU/g
Blei < 2 ppm
Arsen < 3 ppm
Quecksilber < 1 ppm
Cadmium..... < 1 ppm

ANWENDUNGSANLEITUNG

DOSAGE

5-10 g/hL ZYMAFLORE® ÉGIDE^{TdMP} direkt in die Trauben oder den Most (aus gesunden Trauben), mit oder ohne vorheriger Rehydrierung. Anschließend mit 20 g/hL *Saccharomyces cerevisiae* beimpfen, um eine vollständige alkoholische Gärung zu gewährleisten.

ANWENDUNG

- Im Falle einer Rehydrierung, die Anleitung zur Rehydrierung der Hefe befolgen (*siehe Etikett*).
- 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.

LAGERUNG

- In der Originalverpackung vom Boden entfernt an einem kühlen, trockenen und geruchsfreien Ort lagern.
- Mindesthaltbarkeit: 2 Jahre.

VERPACKUNG

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



CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 – www.laffort.com

