

Oenococcus oeni - Stamm, der vom französischen Weinbauinstitut (IFV), Einheit Beaune, ausgewählt wurde. Zur Realisierung der Milchsäuregärung unter schwierigen Bedingungen.

1-STEP™ Kit für malolaktisches Beimpfen und beinhaltet ausgesuchte und lyophilisierte *Oenococcus oeni*-Bakterien sowie einen spezifischen Aktivator. Die gleichzeitige Verwendung des von der Gesellschaft Lallemend entwickelten Aktivators und der Bakterie nach einem einfachen Akklimatisierungsprotokoll, sehr kurz: 2 Std. (unter festgelegten Bedingungen), namens 1-STEP™ ermöglicht eine einfache und schnelle Anwendung von Co-Inokulation.



1 BEREICH DER ANWENDUNG

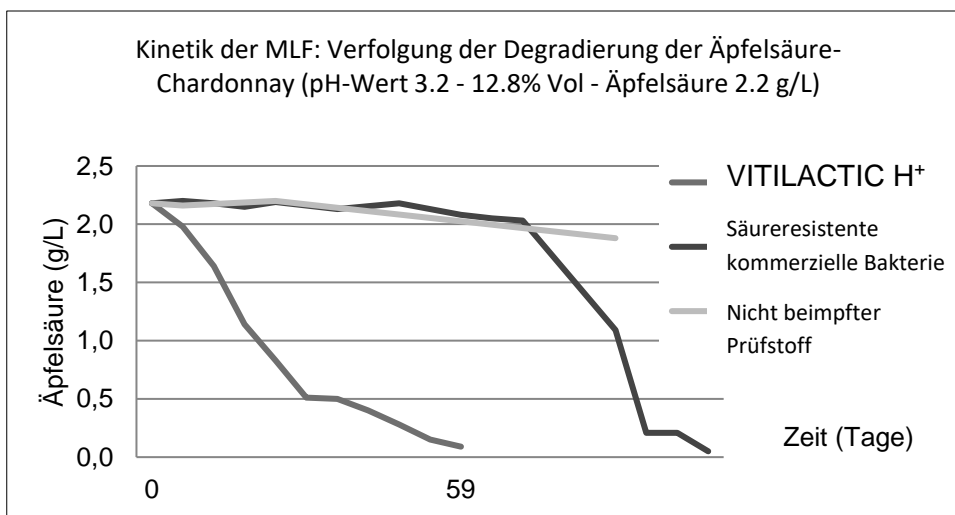


Aus einem Burgunder Chardonnay mit niedrigem pH-Wert stammend, wurde VITILACTIC H+ aufgrund seiner Kapazität ausgewählt, sich an die schwierigen Konditionen bei Weißweinen vom nördlichen Typ anzupassen und in aller Sicherheit eine rasche malolaktische Gärung zu bewerkstelligen. Ihre Toleranz gegenüber niedrigen Temperaturen (>13 °C) ermöglicht eine gute Kinetik der malolaktischen Fermentation, was die Beheizung der Weinkeller in Grenzen hält.

Parallel dazu ermöglicht ihre sehr große Anpassungskapazität ebenfalls, die Milchsäuregärung bei Rotweinen mit einem hohen Alkoholgehalt durchzuführen. In solchen Fällen befindet sich die optimale Gärtemperatur zwischen 16 und 18 °C.

2 MIKROBIOLOGISCHE UND ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Toleranz bis pH \geq 3.1
- Alkoholtoleranz maximal 16% vol.
- Toleranz SO₂ gesamt < 45 mg/L
- Temperatur der Malolaktischen Gärung: \geq 13°C
- Co-Inokulation und sequentielle Inokulation
- Keine Produktion biogener Amine
- "Phenol-negatives" Bakterium, d.h. metabolisch nicht in der Lage, die Menge an flüchtigen Phenolvorläufern zu erhöhen, unerwünscht bei Kontamination durch *Brettanomyces*
- Schwache Produktion flüchtiger Säure
- Sensorieller Beitrag:
 - Schwache bis mäßige Produktion von Diacetyl
 - Erhalt der aromatischen Frische und der organoleptischen Qualität der Weine





Einen Beutel verwenden, um das Volumen in Hl zu inokulieren, das auf dem Beutel angegeben ist. Die Dosierung zu vermindern, Abziehen oder einen Fermentationsstarter zu verwenden, mindert die Effektivität der Bakterien.

Sequentielle Inokulation (am Ende der alkoholischen Gärung)

Dieses Protokoll ist für das Beimpfen von 50 hl Wein unter kompletter Verwendung des Kits für malolaktisches Beimpfen mit **VITILACTIC™ H+** (Dosis für 50 hl) bestimmt.

1/ Etappe des Einweichens:

- Den Beutelinhalt des Reaktivators **VITILACTIC™ H+** mit 5 L Trinkwasser (Temperatur 17-25 °C) verdünnen.
- Den Beutelinhalt vorsichtig in die vorhergehende Mischung geben und darin auflösen. 20 Minuten warten.

2/ Etappe der Akklimationisierung:

- Vorsichtig die in Etappe 1/ beschriebene eingeweichte Bakterienzubereitung **VITILACTIC™ H+** in 5 l gärenden Most / Wein, dessen pH-Wert bis auf 3.5 erhöht worden ist, mischen.

Das Anheben des pH-Wert des Weins auf 3.5 während dieser Akklimationisierungsphase ist ein entscheidender Schritt. Dies ermöglicht eine bessere Akklimationisierung und Vermehrung der Bakterien und reduziert die Latenzzeit vor Beginn der MLF.

Den Fermentationsstarter 18 bis 24 Std. auf eine Temperatur von zwischen 17 und 21 °C akklimationisieren lassen. Liegt der Gehalt an Äpfelsäure bei < 1.2 g/L, diese Phase auf 8 bis 12 Stunden verkürzen.

3/ Transfer in den Bottich:

- Den Fermentationsstarter in 50 hL gärenden Most / zu beimpfendem Wein geben.
- Temperaturbereiche, die während der gesamten malolaktischen Fermentation zu beachten sind:
 - Bei Weißweinen: Von 16 bis 20 °C außer bei Weißweinen mit pH-Konditionen von < 3.1 oder erhöhtem Alkoholgehalt > 14.5% Vol., oder einem SO₂- Gehalt von > 45 mg/L. Hier wird dringend empfohlen, die Temperatur zwischen etwa 16-18 °C zu halten.
 - Bei Rotweinen: Von 17 bis 25 °C außer bei den Weißweinen mit pH-Konditionen von < 3.1 oder erhöhtem Alkoholwert > 14.5% Vol., oder einem SO₂- Gehalt > 45 mg/L. Hier wird dringend empfohlen, die Temperatur zwischen etwa 18-20 °C zu halten.

In Anbetracht der Ernährungsansprüche von **VITILACTIC™ H+** empfiehlt es sich, dem beimpften Tank 20 g/hL Milchsäuregärungsaktivator beizufügen: **MALOVIT™** für Rotweine und **MALOVIT™ B** für Weißweine, zuzufügen.

Die Aktivität der malolaktischen Fermentation regelmäßig kontrollieren (Analyse der Äpfelsäure alle 2-4 Tage).

Co-Inokulation (Inokulation der Bakterien 24 bis 48h nach Hinzufügen der Hefen)

Diese Gebrauchsanweisung gilt unter folgenden Bedingungen: pH-Wert Most > 3.4 – Einschweifeln von Trauben/Most < 8 g/hL- Alkoholpotential < 15% Vol l-, Temperatur < 27° C – Überlegte(r) Hefezusatz und Ernährung.

1/ Den Beutel des Aktivators in 25 Liter Trinkwasser (Temperatur zwischen 17 und 25° C) auflösen und mischen.

2/ Anschließend den Beutelinhalt der Bakterien hinzufügen – leicht umrühren. Maximal 2 Stunden warten.

3/ Diese Zubereitung anschließend in den Gärbottich umfüllen:

- 24 Std. nach dem Hefezusatz, wenn die verwendete SO₂-Dosis zum Einschweifeln des Leseguts/Mosts unter 4 g/L liegt
- 48 Std. nach dem Hefezusatz, wenn die verwendete SO₂-Dosis zum Einschweifeln des Leseguts/Mosts unter 8 g/L liegt

Stellen Sie eine gute Verteilung der Bakterien im Bottich sicher.

Kontrollieren Sie die Aktivität der Alkoholfermentation (Degradierung der Milchsäuren) als auch die flüchtige Säure alle 2 bis 4 Tage.

- Dosis für 50 hL.
- Die Sterterkultur kann für 18 Monate bei 4°C und 36 Monate bei -18 °C gelagert werden.
- Geöffnete Packung umgehend verwenden.

Produkt von Danstar

Vertrieben von:



STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE

79 avenue A.A. Thévenet, CS11031

51530 MAGENTA

Tel.: 33 (0)3 26 51 29 30 / Fax: 33 (0)3 26 51 87 60

www.oenotechnic.com