

**Milchbakterie aus der Sammlung des französischen Weinbauinstituts (IFV, Einheit Beaune).
Speziell co-inokulation - kurze akklimatisierung.**

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.

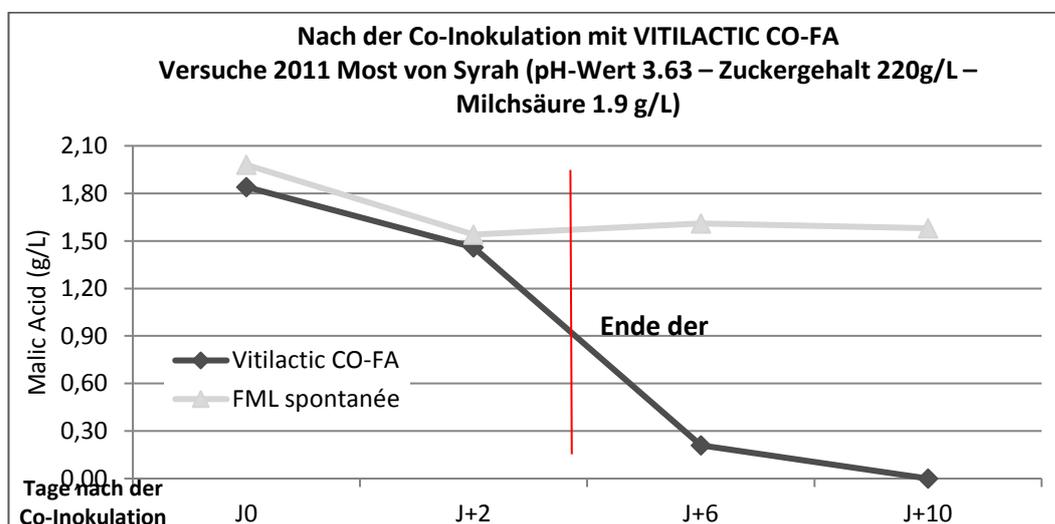


1 MIKROBIOLOGISCHE UND ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

VITILACTIC® CO-FA ist ein effizientes Hilfsmittel zur schnellen und absolut sichereren Realisierung der Milchsäuregärung bei Rotweinen in einem breiten Aktionsspektrum: bei Mosten mit pH-Wert bis zu > 3.3 und einem Alkoholwert bis zu 15% Vol.

Seine Charakteristika sind:

- Eine gute Implantation und schnelle Gärkinetik.
- Toleranz gegenüber der Temperatur > 17 °C
- Toleranz gegenüber Alkohol bis 15% Vol.
- Toleranz gegenüber pH-Werten ≥ 3.3
- Gesamtwert an $\text{SO}_2 < 50 \text{ mg/L}$ und Gehalt an freiem $\text{SO}_2 < 10 \text{ mg/L}$
- Schwache Produktion von biogenen Aminen
- Schwache Produktion flüchtiger Säure
- « Phenol-négative » Bakterien, das heißt metabolisch unfähig, die Menge der Vorstufen der flüchtigen Phenole zu erhöhen, die im Falle einer Kontaminierung mit *Brettanomyces bruxellensis* unerwünscht sind
- Hohe Beachtung der Aromaqualität des Weins mit Beibringung eines Empfindens von Rundheit, ohne das Risiko der Entwicklung laktischer Geschmacksnoten



CO-INOKULATION bei Most, d.h. die Bakterien werden 24 bis 48 Stunden nach dem Hefezusatz beigefügt

Diese Gebrauchsanweisung gilt unter folgenden Bedingungen: pH-Wert Most > 3.4 – Einschweifeln von Trauben/Most < 8 g/hL- Alkoholpotential < 15% Vol I-, 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.

SEQUENZIELLER INOKULATION (Ende der Alkoholfermentation)

Dieses Protokoll ist für das Beimpfen von 250 hL gärendem Most / Wein unter kompletter Verwendung des Kits **VITILACTIC™ CO-FA** (Dosis für 250 hL) bestimmt.

1/ Etappe des Einweichens:

- Den Beutelinhalt des Aktivators 1 mit 25 L Trinkwasser (Temperatur zwischen 17 und 25 °C) verdünnen.
- Den Inhalt des Beutels Bakterien 2 vorsichtig in die vorhergehende Mischung geben und darin auflösen. 20 Min. warten.

2/ Etappe der Akklimatisierung:

- Vorsichtig die in Etappe 1/ beschriebene eingeweichte Bakterienzubereitung in 25 L gärenden Most / Wein mit einem pH-Wert > 3.5 (Temperaturen zwischen 17 und 25 °C) einarbeiten.
- Die Impfung bei einer Temperatur von zwischen 17 und 25 °C während 18 bis 24 Std. akklimatisieren lassen. Ist der Äpfelsäurewert < 1.2 g/L, diese Phase auf 8 bis 12 Std. reduzieren.

3/ Transfer in den Bottich:

- Die Impfung in 250 hl gärenden und zu beimpfendem Most / Wein einbringen.
- Den Temperaturbereich zwischen 18 und 25 °C bei Rotweinen respektieren. Unter einschränkenden Bedingungen (Alkohol > 14.5% Vol. SO₂ > 45 mg/L) die Temperatur zwischen 18 und 22°C halten und dem Wein nach Abschluss der Alkoholgärung und vor Zugabe der akklimatisierten Bakterien 20 g/hL **MALOVIT™** hinzufügen.
- Die Aktivität der malolaktischen Fermentation regelmäßig kontrollieren (Analyse der Äpfelsäure alle 2-4 Tage).

VERPACKUNGSEINHEITEN UND LAGERUNG

- Dosis für 250 hL.
- Die Starterkultur kann für 18 Monate bei 4°C und 36 Monate bei -18 °C gelagert werden.
- Geöffnete Packung umgehend verwenden.

Danstar-Produkt,
vertrieben durch:



MARTIN VIALATTE
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.martinvialatte.com