

### Neues ausgewähltes Bakterium *Oenococcus oeni* mit direkter Inokulation.

Ermöglicht die Erarbeitung von fruchtigen und frischen Rotweinen, ist perfekt für Fälle von korrekter und starker Reife angepasst.

Die Form MBR™ önologischer Bakterien ist eine spezielle Herstellungsart von Lallemand, bei der die Zellen unterschiedlichem biophysischem Stress ausgesetzt werden, der sie für eine direkte Inokulation des Weins oder des Mosts resistenter macht. Die nach der Methode MBR™ hergestellten Bakterien sind robuster und haben die Fähigkeit, eine Malolaktische Gärung zuverlässig und sicher durchzuführen.

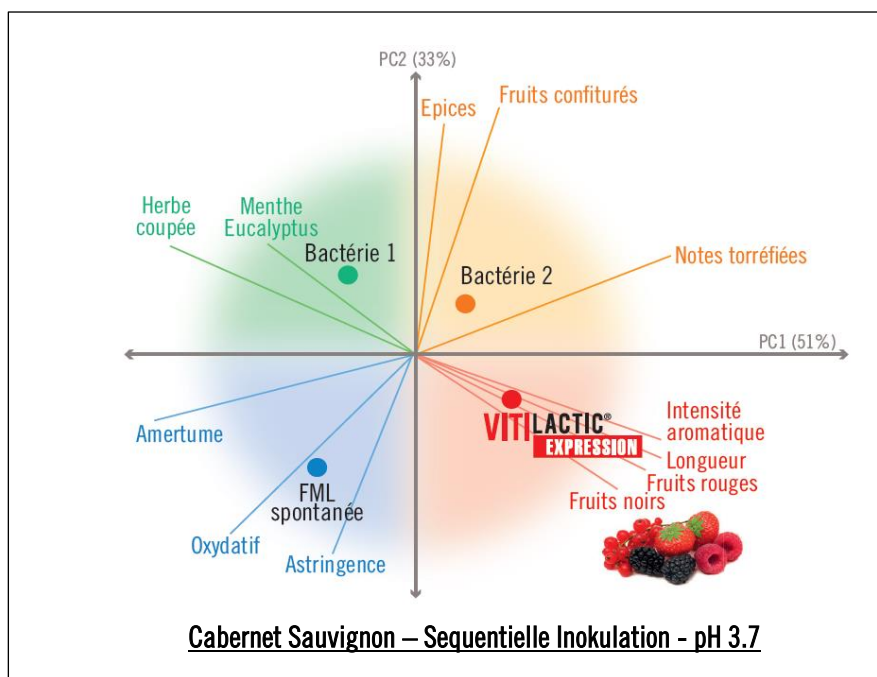


## 1 BEREICH DER ANWENDUNG

Empfohlen für die Erarbeitung von Rotweinen entwickelt **VITILACTIC® EXPRESSION** blumige und fruchtbetonte Noten dank der Synthese von Estern, die von langer Dauer sind (nach 3 Jahren Lagerzeit der Weine) und so die Frische der Weine von korrekter bis starker Reife unterstützen.

## 2 MIKROBIOLOGISCHE UND ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Toleranz bis pH  $\geq 3.3$
- Alkoholtoleranz maximal 15% vol.
- Toleranz SO<sub>2</sub> gesamt < 50 mg/L
- Temperatur der Malolaktischen Gärung:  $\geq 15^{\circ}\text{C}$
- 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:
  - Gemäßigte Produktion von Diacetyl bei sequentieller und schwache bei Co-Inokulation
  - Erhöht die Frische von Weinen mit korrekter bis starker Reife, mit einem erhöhten Ausdruck von frischen Fruchtnoten zum Nachteil reifer Fruchtaromen
  - Trägt dazu bei, die Komplexität von Weinen mittlerer bis starker Struktur durch die Erschließung von würzigen Noten



## VORBEREITUNG UND ZUGABE



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)

- **Direkte Inokulation ohne Rehydrierung:** den Beutel öffnen und die Bakterien nach Abschluss der alkoholischen Gärung direkt von oben in den Tank direkt in den Wein einstreuen und homogenisieren.
- **ODER direkte Inokulation mit Rehydrierung:** für eine bessere Homogenisierung können Sie die önologischen Bakterien des Beutels in der 20fachen Menge ihres Gewichts von chlorfreiem, 20°C warmem Wasser maximal 15 Minuten lang auflösen. Die Lösung nach Abschluss der alkoholischen Gärung direkt in den Wein eingeben

Für beide Optionen:

- Empfohlene Temperatur: 17 bis 25°C für Rotweine - 18 bis 22°C im Fall beschränkender Bedingungen (Alkohol erhöht > 14.5% vol. oder SO<sub>2</sub> erhöht > 45 mg/L).
- Den Ablauf der Malolaktischen Gärung alle 2 bis 4 Tage überwachen (Abbau der Apfelsäure).
- Den Wein stabilisieren, wenn die Malolaktische Gärung abgeschlossen ist.
- Unter einschränkenden Bedingungen (stark geklärte Weine, pH niedrig, SO<sub>2</sub> hoch, hohe Alkoholgrade, usw.): die Bakterien mit **PRE-LACTIC™** (20 g/hL) rehydrieren und vor der Inokulation der Bakterien **MALOVIT™** (20 g/hL) dem Wein hinzufügen.

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

**1/ Zusatz von Hefen:** die selektionierten önologischen Hefen entsprechend der Anweisungen rehydrieren und zusetzen. Die Verwendung eines Hefeschutzes wird stark empfohlen

**2/ Inokulation der Bakterien entsprechend der Schwefelung der Ernte:** bei Schwefelung < 5 g/hL, 24 Stunden warten; bei Schwefelung = 5 - 8 g/hL, 48 Stunden warten.

- **Direkte Inokulation ohne Rehydrierung:** den Beutel öffnen und die Bakterien bei einem Abstich direkt in den zu vergärenden Most geben.
- **ODER direkte Inokulation mit Rehydrierung :** für eine bessere Homogenisierung können Sie den Inhalt an selektionierten önologischen Bakterien des Beutels in der 20fachen Menge seines Gewichts chlorfreien, 20 °C warmen Wassers rehydrieren während maximal 15 Minuten. Fügen Sie die Lösung dem gärenden Most bei.

Für beide Optionen:

- Achten Sie auf eine homogene Verteilung.
- Überwachen Sie aufmerksam die Temperatur, die nicht unter 30°C liegen darf, während der Inokulation der önologischen Bakterien (Alkohol < 5% vol.) und unter 27°C, wenn das Niveau von 10% Alkohol erreicht ist.
- Das Hinzufügen von komplexen oder organischen Nährstoffen während des ersten Drittels der alkoholischen Gärung wird stark empfohlen.
- Die Apfelsäure und die flüchtige Säure überwachen. Wenn die Malolaktische Gärung während der alkoholischen Gärung stattfindet und ein ungewöhnlicher Anstieg der flüchtigen Säure beobachtet wird, Lysozyme hinzufügen (150 - 200 mg/L) oder ein Chitinprodukt oder SO<sub>2</sub>.
- Den Wein nach Abschluss der Malolaktischen Gärung stabilisieren.

## VERPACKUNGSEINHEITEN UND LAGERUNG

- Dosis für 25 hL und 100 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:



**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](http://www.martinvialatte.com)