

Vom französischen Institut für Weinbau (IFV), Einheit Beaune, selektionierter *Oenococcus oeni*-Stamm.

Milchbakterie zum direkten Beimpfen bei der Herstellung von ausdrucksstarken und gut ausgewogenen Rot, Weiß- und Roséweinen.

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.



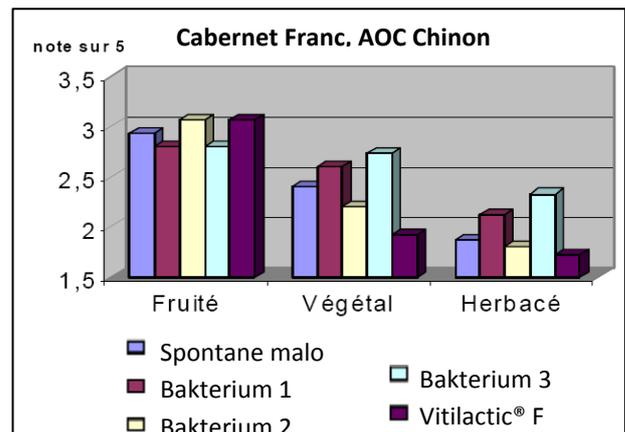
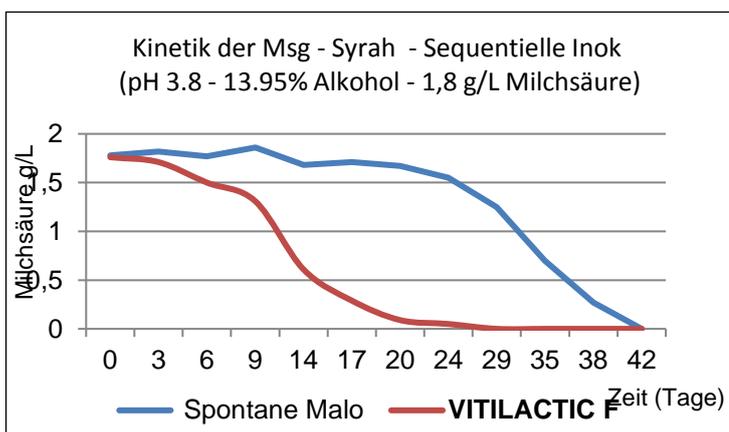
1 BEREICH DER ANWENDUNG



VITILACTIC™ F wird besonders bei der Durchführung malolaktischer Gärung von Weiß- und Roséweinen empfohlen, selbst unter relativ schwierigen Konditionen von pH-Wert (ab 3.2) und Temperatur (ab 16°C) als auch für die Bereitung von fruchtigen Rotweinen oder für den Ausbau von Weinen von mittlerer bis sehr starker Struktur.

2 MIKROBIOLOGISCHE UND ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Toleranz bis pH \geq 3.2
- Alkoholtoleranz maximal 15% vol.
- Toleranz SO₂ gesamt < 50 mg/L
- Temperatur der Malolaktischen Gärung: \geq 16°C
- Co-Inokulation und sequentielle Inokulation
- Sensorieller Beitrag:
 - Schwach Produktion von Diacetyl
 - Durch die Begrenzung von Farbverlust im Rahmen von Milchsäuregärung bei niedriger Temperatur.
 - Durch Verwischen des manchmal bei gewissen Weinen vorherrschenden Pflanzen-Kraut-Charakters zugunsten des Ausdrucks von Sorten- und Fruchtaromen. Durch Verstärkung von Rundheit und Eingebundenheit der Tannine aufgrund einer erhöhten Produktion von Polysacchariden.
- Keine Produktion biogener Amine
- "Phenol-negatives" Bakterium, d.h. metabolisch nicht in der Lage, die Menge an flüchtigen Phenolverläufern zu erhöhen, unerwünscht bei Kontamination durch *Brettanomyces*
- Schwache Produktion flüchtiger Säure



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 SO₂ 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, SO₂ hoch, hohe Alkoholgrade, usw.): die Bakterien mit **PRE-LACTIC™** (20 g/hL) rehydrieren und vor der Inokulation der Bakterien **MALOVIT™** (20 g/hL) bei Rotweinen, **MALOVIT™ B** (20 g/hL) bei Weiß- und Roséweinen 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 SO₂.
- Den Wein nach Abschluss der Malolaktischen Gärung stabilisieren.

VERPACKUNGSEINHEITEN UND LAGERUNG

- Dosis für 2.5 hL, 25 hL, 100 hL und 250 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