

***Oenococcus* oenologisches Bakterium für Weißweine mit hohem Säuregehalt.**

Aufbereitung kontrolliert durch das mikrobiologische Labor des "Direction Qualité et Développement Durable du CIVC" (Epernay, Frankreich).

1 BEREICH DER ANWENDUNG



Ausgewählt auf der Basis französischer Schaumweine, ist VITILACTIC® STARTER BL01 besonders geeignet für die Entsäuerung von Weißweinen, auch von sehr säurehaltigen Weinen.

VITILACTIC® STARTER BL01 trägt auch zur Entstehung von Weißweinen mit großer aromatischer Finesse bei, deren fruchtiger Charakter erhalten bleibt.

2 MIKROBIOLOGISCHE UND ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

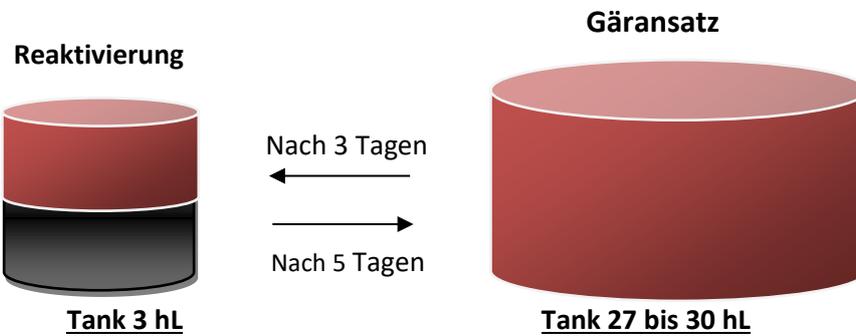
- Resistenz gegen niedrigen pH-Wert: kann sich bei pH-Werten über 2,85 nach Akklimatisierung durch die Entwicklung eines Gäransatzes entwickeln
- Alkoholtoleranz: ≤ 14 % vol.
- Resistenz gegen SO₂: hoch, bis zu 70mg/L Gesamt-SO₂
- Temperatur der malolaktischen Gärung: zwischen 20 und 23° C
- Produktion flüchtiger Säure: sehr gering. VITILACTIC® STARTER BL01 verstoffwechselt keine Zitronensäure, da ihm das Enzym Citratpermease fehlt. Die Gefahr der Bildung flüchtiger Säuren bei der Umwandlung von Zitronensäure ist somit ausgeschlossen
- Keine Produktion von biogenen Aminen
- Organoleptische Abweichung: keine. VITILACTIC® STARTER BL01 assimiliert keine Zitronensäure und produziert daher kein Diacetyl, das für sehr ausgeprägte milchige und buttrige Noten verantwortlich ist
- Phenol-negatives Bakterium: produziert keine Vorstufen für die Produktion von Ethylphenolen durch *Brettanomyces bruxellensis*

3 VORBEREITUNG UND ZUGABE

Die Inokulation mit VITILACTIC® STARTER BL01 geschieht mit Hilfe der Vorbereitung eines « Gäransatzes ».

Aus einem kompletten Trester (Vorlauf und Pressmost) von 25,5 hL nicht chaptalisiert und ½ Dosis geschwefelt:

Die Schritte zur Reaktivierung und die Bildung eines "Malo-Gäransatzes" müssen gleichzeitig durchgeführt werden.



Die Reaktivierung

Verdünnen Sie in einem 3 hL-Behälter 0,75 hL des Pressmostes mit dem gleichen Volumen an warmem Wasser, um eine Endtemperatur der Mischung von 25° C zu erreichen.

Den Aktivator **PRE-LACTIC™** (0,75 kg) hinzufügen, vorzugsweise in einem Teil des warmen Wassers vor der Einarbeitung in den Most, um seine Dispersion zu erleichtern. Der Aktivator ermöglicht es, den pH-Wert des Reaktivierungsmediums auf einen Wert zwischen 3,2 und 3,5 zu bringen (eine Kontrolle des pH-Wertes ist unter diesen Bedingungen also nicht notwendig).

Geben Sie direkt (ohne vorherige Rehydrierung) 75 g Hefe **VITILEVURE® DV10** in das Reaktivierungsmedium und 600 g der **VITILACTIC® STARTER BL01** Bakterien. Streuen Sie diese Pulver vorsichtig unter Rühren des Mediums ein. Halten Sie die Temperatur des Reaktivierungsmediums bei 25° C. Geben Sie nach 3 Tagen das Reaktivierungsmedium in den Gäransatz (ohne analytische Kontrolle).

Der « Malo-Gäransatz »

Der restliche Most (20,5 hL Cuvée + 4,25 hL Presssaft) wird in einem 27 bis 30 hL fassenden Bottich verschnitten. Dieser Most wird durch Zugabe von 500 g **VITILEVURE® DV10** Hefe, die zuvor in einer Most-Wasser-Mischung rehydriert wurde, vergoren (1/2 h bei 35° C). Die Gärtemperatur des Gäransatzes wird auf 25° C geregelt. Wenn das Reaktivierungsmedium fertig ist (nach 3 Tagen), ergänzen Sie es mit einem äquivalenten Volumen an fermentierendem Gäransatz (1,5 hL im 3 hL-Behälter). Nach 2 Tagen, d.h. insgesamt 5 Tagen, wird das gesamte Reaktivierungsmedium am Ende der alkoholischen Gärung (AF) auf den Gäransatz gegeben. Sobald die AF beendet ist, muss die Temperatur des Gäransatzes auf 20° C gehalten werden.

Verwendung des « Gäransatzes »

Der « Gäransatz » ist brauchbar, wenn der Säureabfall 2/3 des Apfelsäureabbaus entspricht. Diese Stufe wird geschätzt:

- durch Analyse der Apfelsäure (Endgehalt ca. 1,5 g/L);
- oder durch den Abfall der Gesamtsäure (ca. 1,5 bis 2 g H₂SO₄/L im Vergleich zu der des Mostes).

Die analytische Überwachung des "Gäransatzes" wird nach 6 Tagen, dann alle 2 Tage durchgeführt.

Spezifische Nahrungsergänzung, die von der Önotechnischen Station der Champagne (SOEC) für Weine empfohlen wird, die wahrscheinlich einen Mangel an für die Milchsäurebakterien essentiellen Nährstoffen aufweisen (Ernte mit Stickstoffmangel, botrytisierte Ernte, stark geklärter Most, Chardonnay-Wein ...): Geben Sie 20 bis 30 g/hL **MALOVIT® B** in den gesamten Tank, bevor Sie mit dem Zufügen der Hefe **VITILACTIC® STARTER BL01** beginnen.

*Dieses von der CIVC vorgeschlagene Durchführungsprotokoll für **VITILACTIC® STARTER BL01** ist spezifisch für die Herstellung von Schaumweinen. Wenden Sie sich für dieses Protokoll an die Önologen der SOEC (vgl. Artikel "Faire la fermentation malolactique sans chauffage" (malolaktische Gärung ohne Erhitzen durchführen), veröffentlicht vom CIVC in "Le Vigneron Champenois" – Juni 2016).*

Für die Impfung von 100 hL Wein (oder einer beliebigen Menge ausgehend von den %- und g/L-Werten):

Reaktivierung

- Geschwefelter Presssaft bei ½ Dosis: 10 L (oder 3% des Gäransatzes)
- Warmes Wasser: 10 L (oder 3 % des Gäransatzes)
- Aktivator **PRE-LACTIC™**: 100 g (oder 5 g/L)
- Bakterien **VITILACTIC STARTER BL01®**: 80 g (oder 4 g/L)
- Hefen **VITILEVURE DV10®**: 10 g (oder 0,5 g/L)

20 Liter



Nach 3 Tagen: Ergänzen Sie die Reaktivierung mit 20 L Gäransatz
Nach 5 Tagen: Impfung des Gäransatzes mit den 40 L der Reaktivierung

Gäransatz

- Nicht chaptalisierter Most geschwefelt mit ½ Dosis:
3 hL (oder 3 % des zu impfenden Volumens)
- Hefe **VITILEVURE DV10®**: 60 g (oder 0,2 g/L)

3 hL



Wenn die Apfelsäure sich 1,5 g/L annähert

Tank

- 100 hL Wein im Verlauf oder am Ende der AF

100 hL

4 VERPACKUNGSEINHEITEN UND LAGERUNG

Beutel mit 25g, 100g oder 500g.

- Haltbarkeit in der original versiegelten Verpackung: 18 Monate bei 4° C und 36 Monate bei -18° C.
- Nach dem Öffnen schnell zu verwenden.
- Versiegelte Packungen können drei Wochen lang bei Raumtemperatur (< 25° C) ohne nennenswerten Aktivitäts- und Wirkungsverlust geliefert und gelagert werden.

Produkt von Danstar
Vertrieb durch:



STATION OENOTECHNIQUE DE CHAMPAGNE
79 avenue A.A. Thévenet, CS11031
51530 MAGENTA
Tél. : 33 (0)3 26 51 29 30 / Fax : 33 (0)3 26 51 87 60
www.oenotechnic.com