



BIOREAKTIVATOR FÜR ÖNOLOGISCHEN MILCHSÄUREBAKTERIEN ZUR VERWENDUNG BEI DER REHYDRIERUNG VON MILCHSÄUREBAKTERIEN

EIGENSCHAFTEN

Die Entwicklung und die Aktivität der Milchsäurebakterien sind von zahlreichen Faktoren abhängig, und zwar:

- Weintemperatur
- SO₂-Gehalt
- pH-Wert,
- Alkoholgehalt,
- Anwesenheit von Hemmstoffen wie Polyphenole und kurzkettige Fettsäuren
- Verfügbare Nährstoffe

Um die Leistungsfähigkeit der ausgewählten Stämme *Oenococcus oeni* und ihre Widerstandsfähigkeit gegenüber einschränkenden Faktoren zu verbessern, hat **Martin Vialatte Enologie** einen Bioreaktivator aus önologischen Milchsäurebakterien mit dem Namen **PRELACTIC** entwickelt.

SPEZIELLE EIGENSCHAFTEN

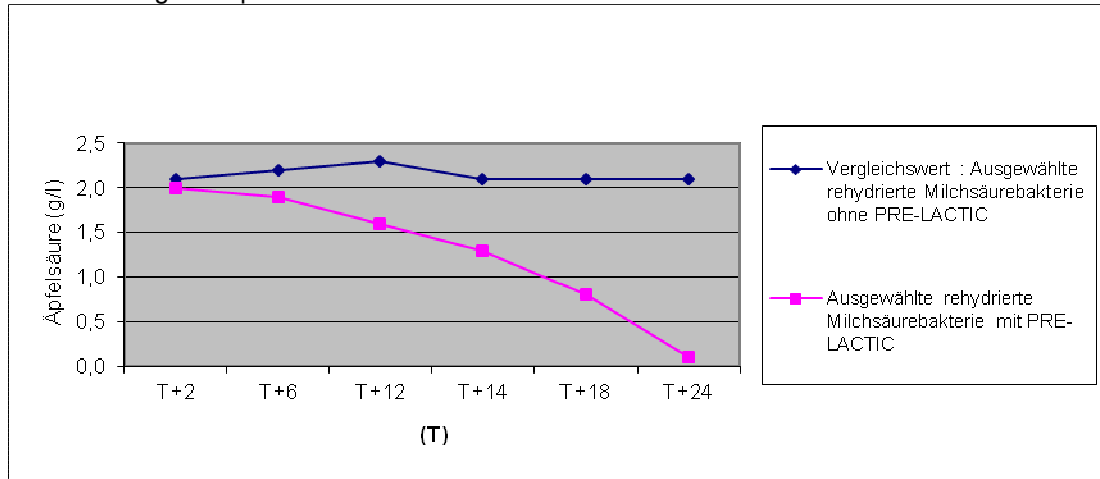
Wenn **PRELACTIC** während der Rehydrierung der ausgewählten Milchsäurebakterien, die wie z.B. bei VITILACTIC® in gefriergetrockneter Form angeboten werden, zugesetzt wird, ist es möglich, ihre Vermehrung unter schwierigen Bedingungen entscheidend zu verbessern.

PRELACTIC, das aus speziellen inaktivierten Hefen und Trägerstoffen besteht, verschafft den Milchsäurebakterien:

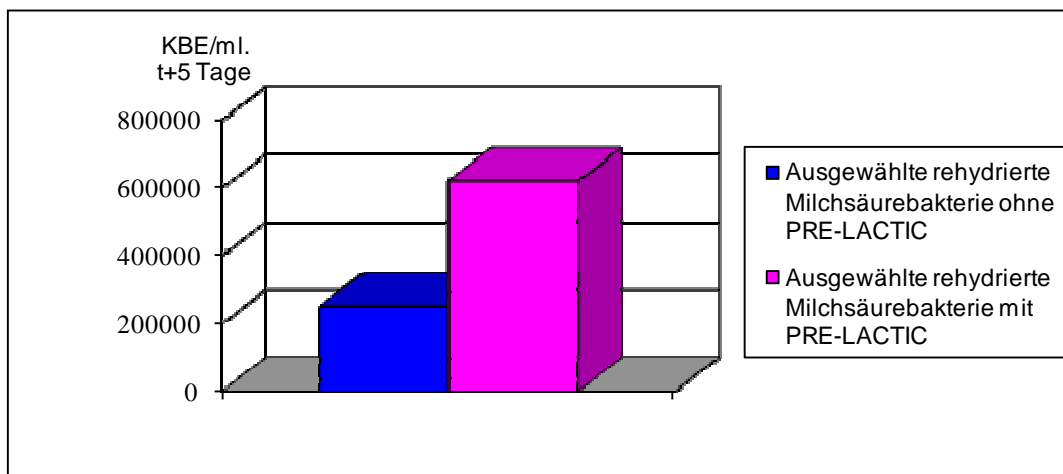
- unbedingt notwendige Wachstumsfaktoren wie Aminosäuren, Peptide, Vitamine, Mineralsalze usw.
- Trägerstoffe, die dazu beitragen, dass die Milchsäurebakterien in Suspension bleiben, wodurch ihre Gärungsaktivität verbessert wird.

Die Anpassung der ausgewählten Milchsäurebakterien an das Milieu wird auf diese Weise erleichtert, dies ergibt ein höheres Populationsniveau und der Ablauf der malolaktischen Gärung wird so verbessert. Diese Wirkungen ergeben sich in Fällen von schwieriger malolaktischer Gärung (sehr langsamer, ja blockierter Gärungsbeginn), wie es die Abbildungen Nr. 1 und Nr. 2 veranschaulichen.

- **Abb. Nr. 1:** im Labor durchgeführter Versuch bei Rotwein aus dem Burgund, Jahrgang 2005, der sich gegen den Ablauf der malolaktischen Gärung „sträubt“. Zeitliche Darstellung der Verminderung der Äpfelsäure.



- **Abb. Nr. 2:** im Labor durchgeführter Versuch bei Rotwein aus dem Burgund, Jahrgang 2005, der sich gegen den Ablauf der malolaktischen Gärung „sträubt“. Auszählen der lebenden Population von Milchsäurebakterien 5 Tage nach dem Beimpfen.




PRELACTIC wird während der Rehydrierung der ausgewählten Milchsäurebakterien verwendet, um ihre Vermehrung zu verbessern, wenn die malolaktische Gärung unter schwierigen Bedingungen abläuft. **PRELACTIC** ist dem Wasser für die Rehydrierung der Milchsäurebakterien nach unten beschriebener Gebrauchsanweisung zuzusetzen.

EINZUSETZENDE DOSIS UND GEBRAUCHSANWEISUNG

Für eine gegebene Menge des zu beimpfenden Weins die entsprechende Dosis **PRELACTIC** (20g/hL) im Verhältnis 1 : 10 Wassergewicht in ungechlortem Wasser mit einer Temperatur von 25°C auflösen. Anschließend die notwendige Dosis an ausgewählten Milchsäurebakterien (1g/hL) zusetzen. 15 Minuten warten, danach den Ansatz mit den rehydrierten Milchsäurebakterien in den Wein geben.



Praxisbeispiele zur Berechnung der einzusetzenden Dosis von : **PRELACTIC**

Menge an zu beimpfenden Weins	Menge an ausgewählten Milchsäurebakterien vom Typ VITILACTIC	Menge an ungechlortem Wasser für die Rehydrierung	Menge an 
2,5hL	Dosis für 2,5hL	500mL	50g
25hL	Dosis für 25hL	5L	500g
100hL	Dosis für 100hL	20L	2kg
250hL	Dosis für 250hL	50L	5kg

GESETZGEBUNG

- Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie
- Entspricht den geltenden Vorschriften
- **Gesetzlich zulässige Höchstdosierung : 40g/hL**

QUALITÄT – SICHERHEIT– UMWELT

- Rückverfolgbarkeit : durch die Chargennummer, die auf allen  Verpackungen steht, wird die aufwärts gerichtete (Herkunft des Produkts) und die abwärts gerichtete (bis zum Benutzer) Rückverfolgbarkeit gewährleistet.
- Sicherheit – Umwelt : der Umgang mit  ist für den Benutzer völlig ungefährlich.

LAGERUNG

- Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten, geruchsfreien Ort und vor Frost geschützt aufbewahren.
- Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen
- Mindestens haltbar bis zu dem auf der Verpackung angegebenen MHD.

Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand.
 Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen.
 Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen.
 Die Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden