

Vitilactic XL

Zur schnellen und absolut sicheren Durchführung der malolaktischen Gärung bei großen Mengen an Weiß-, Rot- oder Roséweinen.

Set zur malolaktischen Beimpfung nach vorher notwendiger Wiederanpassung an das Milieu

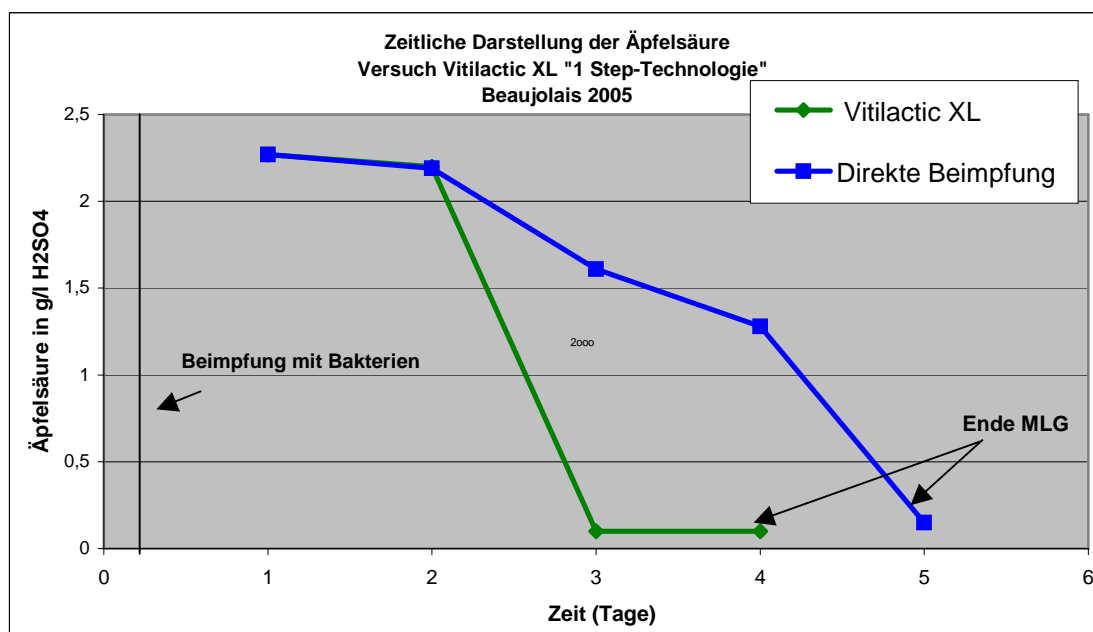
ANWENDUNGSGEBIET

Milchsäurebakterien **XL** ist ein wirksames Hilfsmittel zur schnellen und absolut sicheren Durchführung der malolaktischen Gärung bei bedeutenden Weinmengen; dies gilt für die meisten Weiß-, Rot- und Roséweine, die keine einschränkenden analytischen Parameter (pH-Wert > 3,30, Alk.gehalt < 14%, SO₂ gesamt < 50 mg/L, freies SO₂ < 10 mg/L) aufweisen, und unter den meisten önologischen Bedingungen (Temperatur > 17°C).

Dieses Set enthält:

- Milchsäurebakterien **XL**, *Oenococcus oeni*, die an diese Produktionstechnologie und an den Einsatz bei «großen Mengen» angepasst sind
- einen auf die Milchsäurebakterien XL abgestimmten Bioreaktivator **XL**, um einen kurzen Zwischenschritt für die Wiederanpassung an das Milieu vorzunehmen, der vor der Beimpfung stattzufinden hat.

Milchsäurebakterien **XL** wird für eine gute Steuerung der malolaktischen Gärung bei einfachen Weinen und Weinen mittlerer Qualität, die in großer Menge vinifiziert und verfrüht auf den Markt gebracht werden, empfohlen. **XL** trägt durch seine schwache Bildung von flüchtiger Säure und biogenen Aminen ebenfalls zur Weinqualität bei.



EIGENSCHAFTEN

- ◆ Milchsäurebakterien **XL** *Oenococcus oeni*, aus der Sammlung von ausgewählten Milchsäurebakterien Martin Vialatte Oenologie
- ◆ Gute Einpflanzung (> 17 °C)
- ◆ Alkoholtoleranz (bis 14 % Vol.)
- ◆ Schnelle Gärungskinetik
- ◆ Schwache Bildung von biogenen Aminen
- ◆ Schwache Bildung von flüchtiger Säure

EINSATZBEDINGUNGEN

- ◆ **pH-Wert: höher oder gleich 3,3.**
- ◆ **SO₂:** den Wein nach der alkoholischen Gärung nicht schwefeln. Während der vorhergehenden Schritte der Weinbereitung SO₂ so sparsam verwenden, dass bei der Beimpfung mit Vitolactic **XL** der **Gesamtgehalt an SO₂ unter 50 mg/L** ist und **unter 10 mg/L** für das **freie SO₂**. Lassen Sie sich von Ihrem Önologen beraten!
- ◆ **Alkohol: höchstens 14 % Vol.**
- ◆ **Restzucker:** unter 5 g/L
- ◆ **Temperatur :** zwischen **17°C** und **25°C** .
- ◆ **Ernährung:** Im Fall von limitierenden Bedingungen (niedriger pH, Alkoholgehalt hoch ...), wird unbedingt empfohlen einen Aktivator zuzugeben. Es empfiehlt sich **MALOVIT** für Rotweine und **MALOVIT B** für die Weiss- und Roséweine.
- ◆ Es wird empfohlen, vorsichtshalber eine Probe des zu beimpfenden Wein dem mit der Beratung beauftragten Önologielabor vorzulegen, um eine Analyse der analytischen Hauptparameter (Säuregehalt, pH-Wert, SO₂, Alkohol, Restzucker nach Beimpfung des Weins) vorzunehmen.

VERFAHRENSPROTOKOLL

*Dieses Protokoll wurde festgelegt, um 50 hL Wein bei vollständiger Verwendung des Sets zur malolaktischen Beimpfung Bakterien **XL** (Dosis für 50 hL) zu beimpfen.*

1/ Rehydrierungsphase:

1A/ Den Inhalt des Beutels **Bio-réactivateur XL** in 5 L ungechlortem Wasser (mit einer Temperatur zwischen 17 und 25°C) auflösen.

2B/ Den Inhalt des Beutels **Bactéries lactiques XL** dem oben beschriebenen Gemisch zusetzen und vorsichtig in ihm auflösen.

Bitte 20 min. warten!

2/ Wideranpassungsphase:

Das nach Phase 1/ rehydrierte Präparat Bakterien **XL** vorsichtig mit 5 L Wein mit einem pH-Wert > 3,5 (mit einer Temperatur zwischen 17 und 25°C) mischen.

Die Beimpfung bei einer Temperatur zwischen 17 und 25°C bitte 18 bis 24 Std. lang akklimatisieren lassen!

3/ Umfüllen in den Tank

Die Beimpfung den 50 hL zu beimpfenden Wein beimengen. Eine Temperatur zwischen 17 und 25°C aufrechterhalten. Die Tätigkeit der malolaktischen Gärung regelmäßig überprüfen (alle 2-4 Tage Analyse der Äpfelsäure vornehmen).

Bei einer Unterversorgung mit Nährstoffen sollten 20 g/hL eines Aktivators zugegeben werden, um die malolaktische Gärung zu optimieren. Die Zugabe erfolgt direkt in den beimpften Tank: **MALOVIT** für die Rotweine und **MALOVIT B** für die Weissweine.

Für die Berechnung der Dosagemenge bei Volumen von 250 hL den gleichen Prozess vollziehen und die Volumina multiplizieren mit 5.

VERPACKUNG

- ◆ Dosis für 50 hL oder 250 hL

QUALITÄT – SICHERHEIT– UMWELT

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

Sehen Sie sich bitte das Sicherheitsdatenblatt auf unserer Website an!

LAGERUNG UND TRANSPORTBEDINGUNGEN

Unsere Produkte entsprechen immer dem aktuellen Wissensstand, insbesondere in Bezug auf die verwendeten Materialien, den Herstellungsprozess, und unserer Erfahrung. Der Herstellungsprozess für unsere Milchsäurebakterien hat sich bedeutend weiterentwickelt, was sich positiv auf die Stabilität auswirkt.

Die Qualität der Bakterienkulturen bleibt erhalten, sofern die Bakterien bei einer Temperatur <25 °C gelagert werden. Temperaturschwankungen während des Transports beeinträchtigen die Bakterien nicht, sofern die Einwirkungen nicht zu extrem werden:

- vermeiden Sie Temperaturen von >30°C
- reduzieren Sie die Temperaturspitzen von 25-30°C auf ein Minimum

- ◆ Lagerung

In der ungeöffneten Originalverpackung :

- 18 Monate bei 4°C
- 30 Monate bei - 20°C

Nach dem Öffnen schnell verbrauchen.

- ◆ Transport :

Kann einige Tage ohne Kühlung vertragen.

BIBLIOGRAPHIE

Interne Berichte, Martin Vialatte Oenologie 2005