

VITILACTIC STARTER[®] BL 01

MILCHSÄUREBAKTERIEN FÜR WEISSWEINE MIT HOHEM SÄUREGEHALT

ANWENDUNGSGEBIET

- ◆ **VITILACTIC STARTER[®] BL01** ist ein ausgewählter Milchsäurebakterienstamm, der für die Entsäuerung von Weißweinen - selbst mit einem sehr hohen Säuregehalt (1) – besonders geeignet ist.
- ◆ **VITILACTIC STARTER[®] BL01** leistet außerdem seinen Beitrag bei der Bereitung von Weinen mit großer aromatischer Finesse, wobei der fruchtige Charakter dieser Weine erhalten bleibt (2).

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- ◆ Auf der Grundlage von **Champagne-Weinen** ausgewählter Milchsäurebakterienstamm.
- ◆ **Art** : *Oenococcus oeni*
- ◆ **Erhöhte SO₂-Widerstandsfähigkeit** : bis zu einem SO₂-Gesamtwert von 70 mg/L, 10 mg/L von freiem SO₂
- ◆ **Widerstandsfähigkeit bei niedrigem pH-Wert** : **VITILACTIC STARTER[®] BL01** ist ein säuretollerantes Milchsäurebakterium, das sich nach Adaption mit Hilfe eines Gäransatzes, bei pH-Werten unter 3 entwickeln kann,.
- ◆ **Geringe Bildung von flüchtiger Säure** : **VITILACTIC STARTER[®] BL01** baut Zitronensäure nicht ab, da das Produkt nicht über das Enzym Citrat-Permease verfügt (2). Das Risiko, dass durch den Abbau der Zitronensäure flüchtige Säure entsteht, ist auf diese Weise ausgeschaltet.
- ◆ **Geringe Bildung von biogenen Aminen**
- ◆ **Keine organoleptische Abweichung** : Da **VITILACTIC STARTER[®] BL01** die Zitronensäure nicht assimiliert, entsteht kein Diacetyl, das für stark ausgeprägte milch- und butterartige Geschmacksnoten verantwortlich ist.

BENUTZUNGSBEDINGUNGEN

Die Beimpfung mit dem **VITILACTIC STARTER[®] BL01** vollzieht sich in 4 Schritten, die in der nachfolgenden Anwendungsanleitung beschrieben sind :

- ◆ **pH-Wert** : Beimpfung möglich bis zu einem pH-Wert von 2,85
- ◆ **SO₂** : SO₂ –Gesamtwert unter 70 mg/L und freies SO₂ unter 10 mg/L.
- ◆ **Alkohol** : maximal 14 % Vol.
- ◆ **Restzucker** : unter 5 g/L – bitte das Ende der alkoholischen Gärung abwarten.
- ◆ **Einsatztemperatur** : zwischen 20°C und 23°C

◆ **Spezifischer Nährzusatz empfehlenswert** für Weine, die einen Mangel an Nährstoffen, die für die Milchsäurebakterien unerlässlich sind, aufweisen können (Lesegut mit Stickstoffmangel, mit Botrytis befallenes Lesegut, sehr stark geklärter Most, schleppende alkoholische Gärung, Chardonnay-Weine etc...) : dem ganzen Gärbehälter 20 bis 30 g/hL **MALOVIT B** vor dem Beimpfen mit **VITILACTIC STARTER® BL01** zusetzen.

Zur besseren Steuerung der malolaktischen Gärung ist es empfehlenswert, seinem für die Beratung zuständigen Önologielabor eine Probe des zu beimpfenden Weins zur Analyse der wesentlichen analytischen Parameter (gesamter Säuregehalt, pH-Wert, SO₂-Wert, Alkohol, Restzucker, flüchtige Säure) zu übergeben. Bei schwierigen Fällen kann diese Analyse durch eine mikrobiologische Analyse ergänzt werden. Falls Sie weitere Auskünfte benötigen, nehmen Sie bitte mit dem technischen Dienst der Martin Vialatte Oenologie Kontakt auf.

LAGERUNGS 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 **VITILACTIC®** hat sich bedeutend weiterentwickelt, was sich positiv auf die Stabilität auswirkt.

Die Qualität der Bakterienkulturen **VITILACTIC®** 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

- (1). Valade M. , Laurent M. - Essais de bactéries lactiques sur moûts et vins de Champagne - 1992 et 1993. {Versuche mit Milchsäurebakterien bei Champagne-Mosten und Champagne-Weinen} - 1992 und 1993.
- (2). Henick-Kling T, Martineau B. - Effect of malic on citric acid metabolism in *Leuconostoc oenos* - American Journal of Viticulture and Oenology n°46, 1995.

ANWENDUNGSANLEITUNG FÜR DIE BENUTZUNG DES VITILACTIC STARTER® BL01 KITS

Schritt 1 : Rehydrierung

- Mit **PRELACTIC** in Mineralwasser bei 23°C eine Suspension herstellen.
- **VITILACTIC STARTER® BL01**-Milchsäurebakterien zusetzen und mischen.
- 15 bis 20 Minuten warten.

Endmenge des zu impfenden Weines	Für die Rehydrierung benötigte Mineralwassermenge	PRELACTIC -Menge	Menge an Milchsäurebakterien VITILACTIC STARTER® BL01
500 bis 1000 hl	20 L	2 kg	500 g VITILACTIC STARTER® BL01
100 bis 200 hl	5 L	500 g	100 g VITILACTIC STARTER® BL01
25 bis 50 hl	1 L	100 g	25 g VITILACTIC STARTER® BL01

Schritt 2 : Reaktivierung

- Die Hälfte der zu behandelnden Wein- oder Mostmenge mit 23°C warmem Mineralwasser verdünnen. Falls notwendig den pH-Wert der Mischung so einstellen, dass er über 3,3 liegt.

Wenn Most reaktiviert wird, bitte mit aktiver, rehydrierter Trockenhefe im Verhältnis von 20 g/hL Most beimpfen.

- Die rehydrierten **VITILACTIC STARTER® BL01**-Milchsäurebakterien ohne Umrühren zugeben.
- Dafür sorgen, dass die Temperatur zwischen 21 und 23 °C bleibt.
- Bitte warten Sie, bis die malolaktische Gärung zu 70 % abgelaufen ist, bevor Sie zum nächsten Schritt übergehen. Frist : 4 bis 7 Tage.

Endmenge des zu impfenden Weines	Lösung, bestehend aus den rehydrierten Milchsäurebakterien VITILACTIC STARTER® BL01	Für die Rehydrierung benötigte Mineralwassermenge	Für die Reaktivierung benötigte Wein- oder Mostmenge
500 bis 1000 hL	20 L	80 L	100 L
100 bis 200 hL	5 L	15 L	20 L
25 bis 50 hL	1 L	4 L	5 L

Schritt 3 : Gäransatz

- Die zu behandelnde Weinmenge mit dem zubereiteten Reaktivierungsmedium von oben und ohne Umrühren beimpfen.
- Dafür sorgen, dass die Temperatur zwischen 20 und 23 °C bleibt.
- Warten Sie bis die Apfelsäure zu 70% abgebaut ist bevor Sie den nächsten Schritt durchführen. Frist : 7 bis 12 Tage.

Endmenge des zu impfenden Weines	Medium mit reaktivierten Bakterien VITILACTIC STARTER® BL01	Menge des für den Gäransatz zu impfenden Weins
500 à 1000 hL	200 L	48 hL
100 à 200 hL	40 L	9,6 hL
25 à 50 hL	10 L	1,9 hL

Schritt 4 : Impfen im Gärbehälter

- Schließlich den Wein im Gärbehälter in einem Verhältnis von 5 bis 10 % mit dem Gäransatz beimpfen, und zwar indem der Gäransatz von oben und ohne Umrühren zugesetzt wird.
- Dafür sorgen, dass die Temperatur zwischen 20 und 23 °C bleibt.

Verlauf der malolaktischen Gärung regelmäßig beobachten (Chromatographie, Äpfelsäure, flüchtige Säure).