GEWÄHRLEISTUNG DER MIKROBIOLOGISCHEN STABILITÄT VON MOSTEN UND WEINEN

Moste und Weine sind Milieus, in denen ständig zahlreiche Mikroorganismen vorhanden sind. **Mit der Lese** kommt die indigene Flora der Trauben ins Spiel. Dies setzt sich während der Gärungsphasen und nach der Vergärung fort, bis es schließlich zur Reifung auf der Flasche mit **Fehltönen und Fehlgeschmäckern** kommt. Die **vorbeugende mikrobiologische Kontrolle** dieser unerwünschten Flora ist entscheidend, um die Qualität des Endprodukts zu garantieren. Zudem führt die Klimaerwärmung zu steigenden pH-Werten in Mosten und Weinen. Nun begünstigt aber ein niedriger Säuregehalt das Wachstum kontaminierender Mikroorganismen und verringert die keimtötende Wirkung von Sulfiten im Wein. **Chitosan**, ein Polymer und Derivat des Chitins von Aspergillus niger, ist ein **Instrument zur mikrobiologischen Kontrolle**, das zusätzlich zu Sulfiten oder an deren Stelle eingesetzt werden kann.

VIELFÄLTIGE ANWENDUNGEN NACH ANNAHME DES LESEGUTS

KTS® FA

Produkt auf der Basis von **aktiviertem Chitosan**. Es ist ein **Mittel zur biologischen Kontrolle** und **verringert die Kontamination** mit unerwünschten Mikroorganismen.

BEUGT MIKROBEN VOR, DARUNTER *B. bruxellensis*

WARUM? Ein Tank oder eine regelmäßig identifizierte Parzelle mit Verunreinigungen oder Problemen mit *B. bruxellensis*.
WANN? So früh wie möglich auf den Most. Etappe identifizieren, bei der es zur Kontamination kommt, und behandeln (z. B. beim Verlassen der Presse (weißer oder Rosémost), während der Vergärung).
WIE? Sich im Falle einer Kontamination einen Spielraum für eine Behandlung des Weins auf Chitosan-Basis offenhalten.

SICHERUNG DER VERGÄRUNG

WARUM? Erfolg eines Hefezusatzes mit ausgewählten Mikroorganismen oder einer Vergärung mit indigenen Hefen.
WANN? Zu jedem Zeitpunkt vor dem Gärstart. Empfohlen beim Einfüllen in den Tank oder nach der Vorklärung, sofern eine durchgeführt wird.
WIE? Bei durchschnittlicher Qualität des Leseguts kann der Zusatz in zwei Schritten erfolgen: auf das Lesegut und dann beim Einfüllen in den Tank.

DEKONTAMINIERUNG VON MOST ODER LESEGUT

WARUM? Für eine rasche, effiziente Verringerung der indigenen mikrobiellen Flora, wodurch die Reinheit des Weins verbessert wird. Kann auch bei einer Kaltstandzeit von bis zu 10 Tagen angewandt werden.
WANN? Frühestmöglicher Zusatz, idealerweise auf das Lesegut. Eventuell erneuter Zusatz nach der Vorklärung bei starkem mikrobiologischem Druck.
WIE? Zum Versprühen auf das Lesegut eine 5%ige Lösung herstellen und sicherstellen, dass diese nicht in der Sonne verbleibt (Chitosan zerfällt bei T°>40 °C).

GÄRNEUSTART

WARUM? Gebinde mit schleppender Endvergärung. Entfernung der Mikroorganismen, die möglicherweise mit *S. cerevisiae* konkurrieren und Gärneustart.
WANN? Am Ende der Vergärung, sobald erste Anzeichen einer schleppenden Endvergärung beobachtet werden.
WIE? Dem Gebinde zusetzen und gleichzeitig umpumpen, um Sauerstoff zuzuführen und so die Stoffwechselvorgänge (Atmung) und die Vermehrung der Hefen zu fördern.

LOW SO_2-PROZESS BZW. KOMPLETTER SO_2-VERZICHT

WARUM? Antimikrobielle Alternative zur Schwefelung und zum biologischen Schutz. Nachgewiesene Wirksamkeit bei Most.
WANN? Schrittweise Zugabe in den gleichen Stadien, in denen SO_2 zugegeben wird.
WIE? Vorbeugende Zugaben zum Most mit KTS® FA. Auch bei Weinen können diese vorbeugenden Zugaben erfolgen, und zwar mit KTS® CONTROL.

UND NACH DER VERGÄRUNG?

KTS CONTROL

Produkt auf der Basis von **aktiviertem Chitosan**, zur **Kontrolle der Entwicklung von Mikroorganismen**, die für **Fehltöne und Fehlgeschmäcker** im Wein verantwortlich sind.

DEKONTAMINIERUNG EINES WEINS

WARUM? Probleme mit Weinen, die mit *B. bruxellensis* kontaminiert sind.
WANN? Nach der Vergärung oder nach dem BSA.
HOW? Möglichst frühzeitig zugeben: bei ersten Anzeichen einer Kontamination. In einem Labor Kontrollen der Population durchführen, um die Dosage für die Behandlung festzulegen. Sicherstellen, dass sich das Produkt im Tank gut vermischt. 72 Std. bis 1 Woche später die Entfernung von *B. bruxellensis* überprüfen.

KONTROLLIERTER BSA

WARUM? Hemmung oder Stopp eines unerwünschten BSA oder teilweise Durchführung eines BSA. Alternative zur Schwefelung.
WANN? Nach Gärende, vor oder während des BSA.
WIE? Zugabe beim Umpumpen. Sicherstellen, dass sich das Produkt im Tank gut vermischt.
Die Weintemperatur muss über 10°C liegen.

FUMARSÄURE

Fumarsäure ist eine organische Säure zur **Kontrolle des BSA**.

KTS CLEAR

Schönungsmittel auf der Basis von **Chitin-Glucan und Erbsenprotein**, das eine **klärende Wirkung mit der Entfernung von Fehlgeschmäckern** kombiniert.

BEREINIGUNG UND BESEITIGUNG VON FEHLGESCHMÄKKERN AUFGRUND VON KONTAMINATIONEN

WARUM? Beseitigung von Fehlgeschmäckern, die sich spät im Wein bilden, wenn sich unerwünschte Mikroorganismen entwickeln.
WANN? Auf fertige Weine geben. Wird KTS® CLEAR zur Beseitigung von Fehltönen aufgrund einer mikrobiologischen Kontamination eingesetzt, beispielsweise flüchtige Phenole infolge einer Kontamination mit *B. bruxellensis*, ist vor der Behandlung mit KTS® CLEAR sicherzustellen, dass die Kontaminanten entfernt und dass das Gebinde abgezogen wurde.
WIE? Zugabe zum Gebinde durch umgekehrtes Umpumpen unter Luftabschluss. Anschließend müssen die Weine innerhalb von 48 bis 72 Std. abgezogen werden, um das Aussalzen der adsorbierten Verbindungen zu verhindern.

SEINE WIRKUNG ERGÄNZT DIE WIRKUNG VON KTS® CONTROL

WEG DER WEINBEREITUNG WEG DER WEINBEREITUNG WEG DER WEINBEREITUNG WEG DER WEINBEREITUNG