

VITILACTIC™ CO-FA

Milchbakterie aus der Sammlung des französischen Weinbauinstituts (IFV, Einheit Beaune).

SPEZIELL CO-INOKULATION - KURZE AKKLIMATISIERUNG.

Für die schnelle und absolut sichere Realisierung der malolaktischen



VITILACTIC CO-FA ist ein Kit für malolaktisches Beimpfen und beinhaltet ausgesuchte und lyophilisierte *Oenococcus oeni*-Bakterien sowie einen spezifischen Aktivator. Die gleichzeitige Verwendung des von der Gesellschaft Lallemand entwickelten Aktivators und der Bakterie nach einem einfachen Akklimatisierungsprotokoll, sehr kurz: 2 Std. (unter festgelegten Bedingungen), namens 1-STEP® ermöglicht eine einfache und schnelle Anwendung von Co-Inokulation.

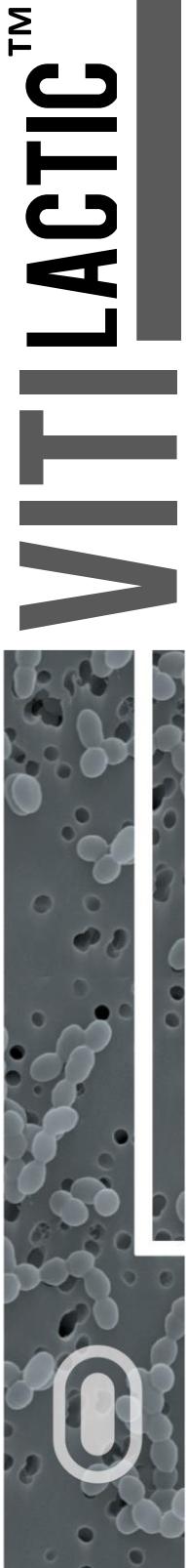
Die malolaktische Fermentation ist eine wichtige Etappe der Weinbereitung. Der ungestörte Ablauf der MLF als auch die Durchführungsdauer sind 2 wichtige Kriterien, die mehr und mehr von den Weinbereitern einbezogen werden, damit die Rotweine frühzeitig auf den Markt gebracht werden können. Die Synergie zwischen der Leistung der Bakterie in VITILACTIC CO-FA, die kurze Phase der Akklimatisierung und der Einsatz von Co-Inokulation, ist in der Tat ein Hilfsmittel für die rasche und effiziente Realisierung der Milchsäuregärung.

--- MIKROBIOLOGISCHE UND ONOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ---

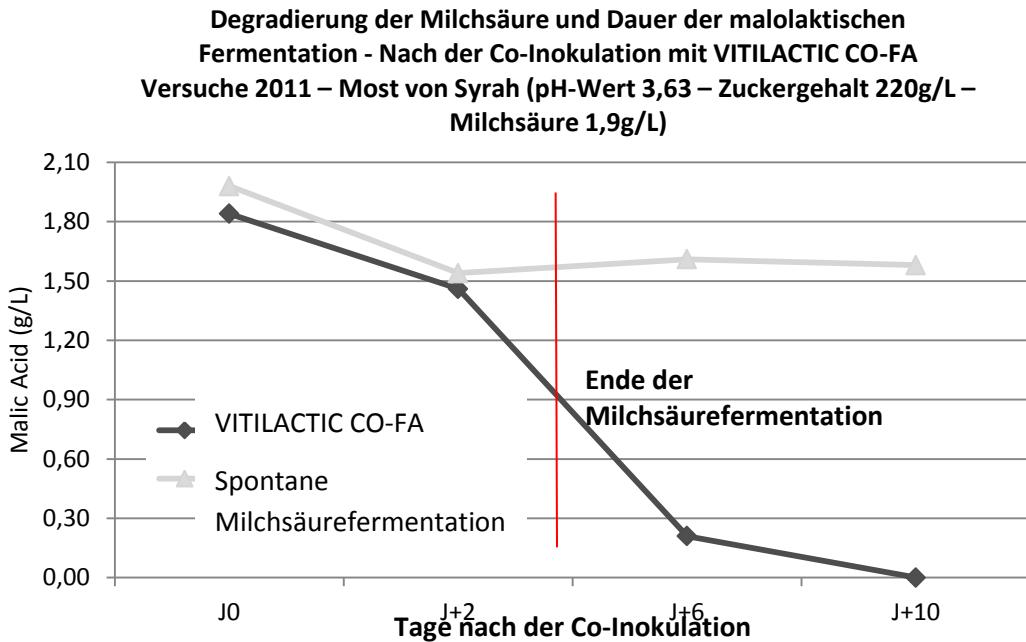
VITILACTIC CO-FA ist ein effizientes Hilfsmittel zur schnellen und absolut sichereren Realisierung der Milchsäuregärung bei Rotweinen in einem breiten Aktionsspektrum: bei Mosten mit pH-Wert bis zu > 3,3 und einem Alkoholwert bis zu 15% Vol.

Seine Charakteristika sind:

- Eine gute Implantation und schnelle Gärkinetik.
- Toleranz gegenüber der Temperatur: > 17 °C.
- Toleranz gegenüber Alkohol bis 15 % Vol.
- Toleranz gegenüber pH-Werten $\geq 3,3$.
- Gesamtwert an $\text{SO}_2 < 50 \text{ mg/l}$ und Gehalt an freiem $\text{SO}_2 < 10 \text{ mg/l}$.
- Schwache Produktion von biogenen Aminen.
- Schwache Produktion flüchtiger Säure
- « phenol-négative » Bakterien, das heißt metabolisch unfähig, die Menge der Vorstufen der flüchtigen Phenole zu erhöhen, die im Falle einer Kontaminierung mit *Brettanomyces bruxellensis* unerwünscht sind
- Hohe Beachtung der Aromaqualität des Weins mit Beibringung eines Empfindens von Rundheit, ohne das Risiko der Entwicklung laktischer Geschmacksnoten.



VITILACTIC™
CO-FA



--- PROTOKOLL DER DURCHFUHRUNG VON CO-INOKULATION BEI MOST, D.H. DIE BAKTERIEN WERDEN 24 BIS 48 STUNDEN NACH DEM HEFEZUSATZ BEIGEFUGT ---

Diese Gebrauchsanweisung gilt unter folgenden Bedingungen: pH-Wert Most > 3, – Einschwefeln von Trauben/Most < 8g/h l – Alkoholpotential < 15% Voll-, Temperatur < 27° C – Überlegte(r) Hefezusatz und Ernährung.

- 1/ Den Beutel des Aktivators in 25 Liter Trinkwasser (Temperatur zwischen 17 und 25° C) auflösen und mischen.
- 2/ Anschließend den Beutelinhalt der Bakterien hinzufügen – leicht umrühren. Maximal 2 Stunden warten.
- 3/ Diese Zubereitung anschließend in den Gärbottich umfüllen:
 - 24 Std. nach dem Hefezusatz, wenn die verwendete SO₂-Dosis zum Einschwefeln des Leseguts/Mosts unter 4g/l liegt.
 - 48 Std. nach dem Hefezusatz, wenn die verwendete SO₂-Dosis zum Einschwefeln des Leseguts/Mosts unter 8g/l liegt.

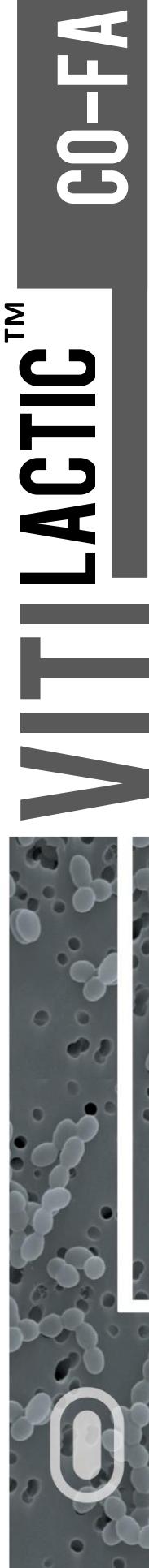
Stellen Sie eine gute Verteilung der Bakterien im Bottich sicher. Kontrollieren Sie die Aktivität der Alkoholfermentation (Degradiierung der Milchsäuren) als auch die flüchtige Säure alle 2 bis 4 Tage.

--- MOGLICHE ANWENDUNG VON VORZEITIGER INOKULATION (DICHE 1020-1010) ODER VON SEQUENZIELLER INOKULATION (ENDE DER ALKOHOLFERMENTATION) ---

Dieses Protokoll ist für das Beimpfen von 250 hl gärendem Most / Wein unter kompletter Verwendung des Kits VITILACTIC CO-FA (Dosis für 250 hl) bestimmt.

1/ Etappe des Einweichens:

- Den Beutelinhalt des Aktivators 1 mit 25 l Trinkwasser (Temperatur zwischen 17 und 25 °C) verdünnen.
- Den Inhalt des Beutels Bakterien 2 vorsichtig in die vorhergehende Mischung geben und darin auflösen. 20 Min. warten.



2/ Etappe der Akklimatisierung:

- Vorsichtig die in Etappe 1/ beschriebene eingeweichte Bakterienzubereitung in 25 l gärenden Most / Wein mit einem pH-Wert > 3,5 (Temperaturen zwischen 17 und 25 °C) einarbeiten.
- Die Impfung bei einer Temperatur von zwischen 17 und 25 °C während 18 bis 24 Std. akklimatisieren lassen. Ist der Äpfelsäurewert < 1,2 g/l, diese Phase auf 8 bis 12 Std. reduzieren.

3/ Transfer in den Bottich:

- Die Impfung in 250 hl gärenden und zu beimpfendem Most / Wein einbringen.
- Den Temperaturbereich zwischen 18 und 25 °C bei Rotweinen respektieren. Unter einschränkenden Bedingungen (Alkohol > 14,5% Vol. SO₂ > 45 mg/l) die Temperatur zwischen 18 und 22°C halten und dem Wein nach Abschluss der Alkoholgärung und vor Zugabe der akklimatisierten Bakterien 20g/hl MALOVIT hinzufügen.
- Die Aktivität der malolaktischen Fermentation regelmäßig kontrollieren (Analyse der Äpfelsäure alle 2-4 Tage).

--- DARREICHUNGSFORM ---

Dosen für 250 hl.

--- KONDITIONEN FÜR AUFBEWAHRUNG UND TRANSPORT ---

Ungeöffnete Originalpackung:

- 18 Monate bei 4 °C.
- 36 Monate bei -18 °C.

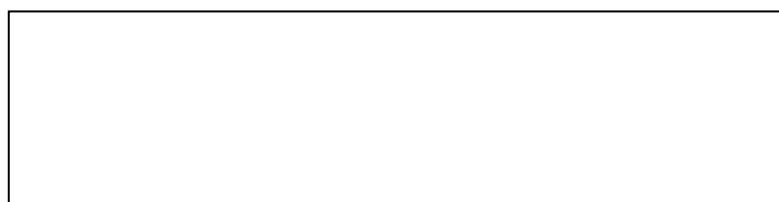
Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Kann einige Tage ungekühlt überdauern.

Die Qualität der Bakterien wird in der Tat erhalten, wenn das Produkt ungekühlt bei einer Temperatur von unter 25 °C aufbewahrt wird. Auf dieselbe Weise schaden Temperaturschwankungen während des Transports ihrer Qualität nicht, vorausgesetzt sie bleiben an Anzahl und Intensität im Limit.

- Das Produkt sollte nicht einer Temperatur von über 30 °C ausgesetzt werden.
- Ein Temperaturanstieg auf 25 bis 30 °C sollte in der Anzahl begrenzt sein.

Danstar-Produkt, vertrieben durch:



Die in diesen Unterlagen aufgeführten Informationen sind nach unseren Erkenntnissen wahr und richtig, werden jedoch als Referenz ohne jegliche ausdrückliche oder implizite Garantie geliefert. Danstar kann nicht zur Verantwortung gezogen werden für besondere direkte oder indirekte Schäden, die aus dem Kauf oder der Benutzung dieser Informationen erwachsen.