

# VITILACTIC<sup>TM</sup>

F

*Vom französischen Institut für Weinbau (IFV), Einheit Beaune, selektionierter Oenococcus oeni-Stamm.*

Milchbakterie zum direkten Beimpfen bei der Herstellung von ausdruckstarken und gut ausgewogenen Rot, Weiß- und Roséweinen. Getestet und genehmigt bei Co-Inokulation von Hefen und Bakterien.

Gute Anpassung an die Bedingungen bei niedrigem pH-Wert als auch niedrigen Temperaturen.

Gute Resistenz gegenüber Weinen mit starker Tanninstruktur.



VITILACTIC F wird in einem spezifischen Verfahren namens MBR<sup>®</sup> hergestellt, das seine Widerstandsfähigkeit gegenüber den Weinkonditionen anlässlich des direkten Beimpfens oder nach einer kurzen Phase der Rehydratation als auch eine bemerkenswerte Stabilität bei seiner Konservierung begünstigt.

Die malolaktische Fermentation ist eine wichtige Etappe der Weinbereitung. Über seine Funktion der Entsäuerung hinaus zeigt sich jedoch regelmäßig sein Einfluss auf die Qualität der Weine. Die Auswahl der Milchsäurebakterien ist daher entscheidend, weshalb wir bemüht sind, Bakterienzubereitungen zu entwickeln, die sich an die unterschiedlichen Bedingungen der Weinbereitung und an das Profil der gewünschten Weine anpassen.

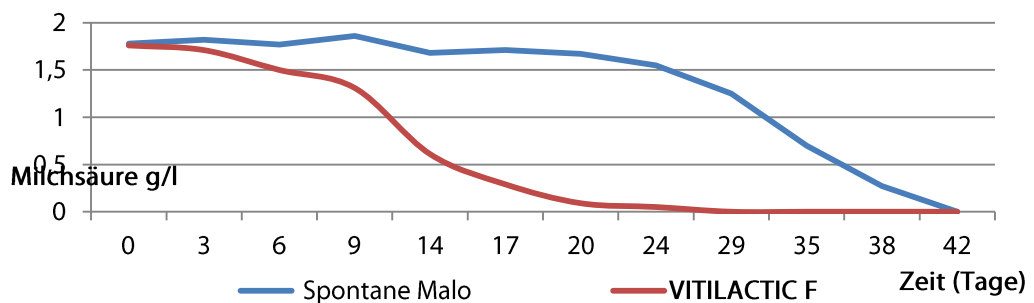
VITILACTIC F wird besonders bei der Durchführung malolaktischer Gärung von Weiß- und Roséweinen empfohlen, selbst unter relativ schwierigen Konditionen von pH-Wert (ab 3,2) und Temperatur (ab 16°C) als auch für die Bereitung von fruchtigen Rotweinen oder für den Ausbau von Weinen von mittlerer bis sehr starker Struktur.

## --- MIKROBIOLOGISCHE UND OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ---

- Anpassungsfähigkeit an Weine mit pH-Werten von  $\geq 3,2$ .
- Temperatur bei Milchsäuregärung:  $\geq 16^{\circ}\text{C}$ .
- Toleranz gegenüber Alkohol: maximal 14 % Vol. Bei der Herstellung von Rotweinen, falls der einzige einschränkende Faktor der mittlere Alkoholgehalt ist, kann VITILACTIC F einen Alkoholgehalt von 15% Vol. tolerieren.
- Toleranz gegenüber gesamtem  $\text{SO}_2 < 50\text{ mg/l}$  und freiem  $\text{SO}_2 < 10\text{ mg/l}$ . Es ist wichtig, die Zugabe von  $\text{SO}_2$  in Most und Wein vor dem Impfen der Bakterien zu überdenken. Bei niedrigem pH-Wert, ist das  $\text{SO}_2$  unter molekularer Form, die hemmende Wirkung hat, von größerer Menge.

- Schwache Produktion von biogenen Aminen.
- Produktion von Diacetyl: Schwach bis sehr gemäßigt.
- Schwache Produktion von 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
- Ist an die 3 verschiedenen Momente des Impfens angepasst: Co-Inokulation, vorzeitige Inokulation und sequenzielle Inokulation.

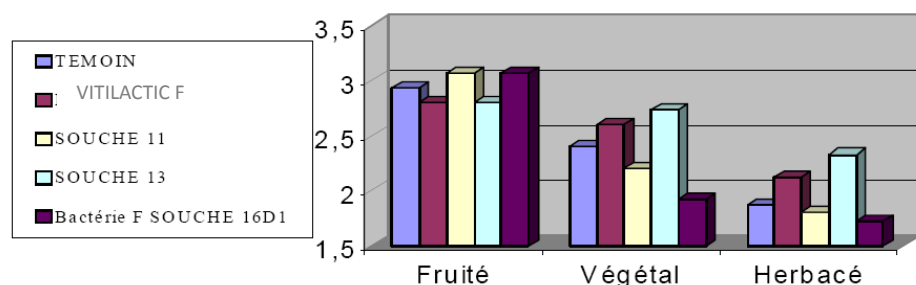
Kinetik der Msg – Syrah - Sequentielle Inok  
(pH 3,8 – 13,95% Alkohol – 1,8g/l Milchsäure)



VITILACTIC F trägt günstig zum organoleptischen Profil des Weins bei:

- durch die Begrenzung von Farbverlust im Rahmen von Milchsäuregärung bei niedriger Temperatur,
- Durch Verwischen des manchmal bei gewissen Weinen vorherrschenden Pflanzen-Kraut-Charakters zugunsten des Ausdrucks von Sorten- und Fruchtaromen.
- Durch Verstärkung von Rundheit und Eingebundenheit der Tannine aufgrund einer erhöhten Produktion von Polysacchariden.

note sur 5 AOC Chinon 1998 - essais ITV



### --- DURCHFÜHRUNGSPROTOKOLL ---

Der Einsatz beim direkten Beimpfen (ohne Rehydratation) ist möglich:

- Die gefriergetrockneten Bakterien direkt von oben in den Tank einbringen.
- Den Wein vorsichtig mit einem Rührwerk oder durch umpumpen bewegen, wenn die Anwendung gegen Ende der alkoholischen Gärung erfolgt.
- Bei gleichzeitiger Impfung bei der Rotweinbereitung bringen Sie die Bakterien direkt von oben in den Tank ein, unbedingt während des Umpumpens oder Abstichs, damit die Bakterien nicht auf der Oberfläche bleiben.

Dennoch empfehlen wir für die Sicherstellung einer besseren Suspension der Bakterien:

- Den Dosierungsbeutel von FML EXPERTISE® S in der zwanzigfachen Menge seines Gewichts an Mineralwasser oder einer ungechlorten Quelle 15 Min. bei 20 °C, d.h. bei einer Dosis von 25 hl (25 g) 500 ml Wasser. Umrühren und 15 Minuten ruhen lassen.

Die Einführung dieser Hefe ist die Ausführung der gewünschten Inokulationsart.

**1/Sequenzielles Beimpfen (zu Ende der Alkoholgärung) oder vorzeitiges Beimpfen (Dichte 1020-1010):**

- Direkte Einarbeitung im Weinbottich (mit Umsetzung einer Homogenisierung durch Umwälzung unter Luftausschluss oder leichtes Untermischen von Stickstoff) oder im gärenden Most.
- Bei Weiß- und Roséweinen Temperatur zwischen 16 und 18°C halten, bei Rotweinen zwischen 18 und 22°C.
- Falls der Wein einschränkende Charakteristika aufweist (stark geklärte Weine, niedriger pH-Wert, hoher SO<sub>2</sub>- und Alkoholgehalt, Karenzen mit organischem Stickstoff, Probleme bei der Fermentation, etc.):
  - VITILACTIC F mit dem Bioreaktivator PRE-LACTIC rehydratieren.
  - Dem Wein einen malolaktischen Fermentations-Aktivator beifügen und dies vor dem Beimpfen mit Bakterien, entweder MALOVIT bei Rotweinen MALOVIT B bei Weiß- und Roséweinen mit der Dosis von 20 g/hl.

**2/ Co-Inokulation bei Most, d.h. Bakterien-Inokulation 24 bis 48 Std. nach dem Hefezusatz:**

Wir raten zu diesem wegen seiner zahlreichen Vorzüge stets weiter entwickelten Vorgehen, bei der kontrollierten Alkoholgärung ohne Risiko eines Stillstands (Beherrschung von Hefezusatz und Versorgung, Alkoholgehalt > 15%, Temperatur < 27°C, gesamter SO<sub>2</sub>-Gehalt < 8g/l).

- Der Moment der Beigabe der rehydratierten Bakterien zum Most ist ausschlaggebend für den gesamten SO<sub>2</sub>-Gehalt:
  - 24 Std. nach dem Hefezusatz, wenn die SO<sub>2</sub>-Dosis < 4g/l beträgt und der Bottich zu schäumen beginnt.
  - 48 Std. nach Hefezusatz, wenn die SO<sub>2</sub>-Dosis zwischen 4 und 8g/l und der Bottich zu schäumen beginnt.
- Anschließend alle 2 bis 4 Tage die Kinetik der Milchsäurefermentation verfolgen.

**--- PACKAGING ---**

Dosen für 2,5 hl, 25 hl, 100 hl et 250 hl.

**--- AUFBEWAHRUNGS- UND TRANSPORTBEDINGUNGEN ---**

Ungeöffnete Originalpackung:

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

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen. Hält sich einige Tage ungekühlt.

Die Qualität der Bakterien bleibt in der Tat erhalten, wenn das Produkt ungekühlt bei einer Temperatur von unter 25 °C für die Dauer von weniger als 1 Woche aufbewahrt wird. Ebenso schaden Temperaturschwankungen während des Transports der Qualität nicht, wenn sie sich in Häufigkeit und Intensität in Grenzen halten:

- Vermeiden Sie es, das Produkt einer Temperatur von über 30°C auszusetzen.
- Schränken Sie den Anstieg auf Temperaturen zwischen 25 und 30 °C ein.

Danstar-Produkt, vertrieben von:



*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.*