

KIT STARTER BL 01[®]

MILCHSÄUREBAKTERIEN FÜR WEISSWEINE MIT HOHEM SÄUREGEHALT

ANWENDUNGSGEBIET

- ◆ **KIT STARTER[®] BL01** ist ein ausgewählter Milchsäurebakterienstamm, der für die Entsäuerung von Weißweinen - selbst mit einem sehr hohen Säuregehalt (1) – besonders geeignet ist.
- ◆ **KIT 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:** **KIT STARTER[®] BL01** ist ein säureliebendes Milchsäurebakterium, das sich bei pH-Werten unter 3 entwickeln kann, und zwar nach Eingewöhnung mithilfe eines zubereiteten Gäransatzes.
- ◆ **Geringe Bildung von flüchtiger Säure:** **KIT 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 **KIT STARTER[®] BL01** die Zitronensäure nicht assimiliert, entsteht kein Diacetyl, das für stark ausgeprägte milch- und butterartige Geschmacksnoten verantwortlich ist.

BENUTZUNGSBEDINGUNGEN

Die Beimpfung mit dem **KIT STARTER[®] BL01** vollzieht sich in 4 Schritten, die im nachfolgenden Benutzungsprotokoll 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 **KIT STARTER® BL01** zusetzen.

Zur besseren Steuerung der malolaktischen Gärung ist es empfehlenswert, seinem für die Beratung zuständigen Önologielabor eine Probe des zu impfenden 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 Station Oenotechnique de Champagne Kontakt auf.

VERPACKUNG

- ◆ Kits von 25 g, 100 g oder 500 g.

LAGERBEDINGUNGEN

- ◆ Ungeöffnete Originalverpackung:
 - 18 Monate bei 4°C
 - 30 Monate bei - 20°C
- ◆ Nach Öffnung der Verpackung oder Aufhebung des Vakuums schnell aufbrauchen!

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.

PROTOKOLL FÜR DIE BENUTZUNG DES STARTER BLO1 KITS

Schritt 1: Rehydrierung

- Mit ACTIML™ in Mineralwasser bei 23 °C eine Suspension herstellen.
- KIT STARTER® BL01-Milchsäurebakterien zusetzen und mischen.
- 15 Minuten warten.

Endmenge des zu impfenden Weines	Für die Rehydrierung benötigte Mineralwassermenge	ACTIML™ - Menge	Menge an Milchsäurebakterien KIT STARTER® BL01
500 bis 1000 hl	20 L	2 kg	500 g KIT STARTER® BL01
100 bis 200 hl	5 L	500 g	100 g KIT STARTER® BL01
25 bis 50 hl	1 L	100 g	25 g KIT 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 KIT 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 KIT STARTER® BL01	Für die Rehydrierung benötigte Mineralwassermenge	Für die Reaktivierung benötigte Wein- oder Mostmenge
500 à 1000 hL	20 L	80 L	100 L
100 à 200 hL	5 L	15 L	20 L
25 à 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. pH-Wert > 3,3.
- Dafür sorgen, dass die Temperatur zwischen 20 und 23 °C bleibt.
- Bitte warten Sie, bis die malolaktische Gärung zu 70 % abgelaufen ist, bevor Sie zum nächsten Schritt übergehen. Frist: 7 bis 12 Tage.

Endmenge des zu impfenden Weines	Medium mit reaktivierten Bakterien KIT 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).

Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand.
Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen.
Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen.
Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.