

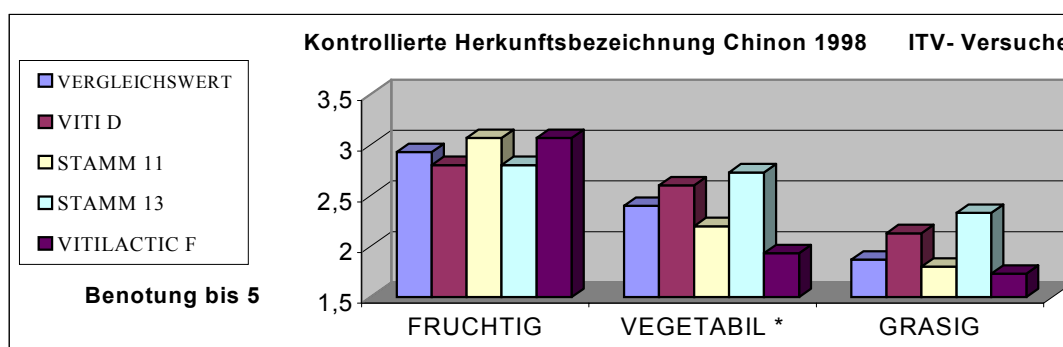
VITILACTIC F

Gebrauchsfertige Milchsäurebakterien – *Oenococcus oeni*

Auswahl des Fachinstituts für Weinbau und Wein (ITV) Frankreich (1)

ANWENDUNGEN

- **Gärung bei empfindlichen Weinen: VITILACTIC F verträgt gut niedrige Temperatur** (2), (3) und kann schon ab mindestens **14°C - 15°C** gären im Gegensatz zu den herkömmlichen Stämmen, die erst ab 18°C gären.
VITILACTIC F verträgt niedrige pH-Werte (2), (4): die unterste Schwelle liegt bei **3,1** im Gegensatz zu 3,2 für die herkömmlichen Stämme.
- **Beitrag zum sensorischen Profil des Weins: VITILACTIC F** kann den vegetabilen Charakter, der manche Weine (2) manchmal deutlich prägt, verringern und hebt die Fruchtaromen der Weine besser hervor. Dies ist besonders bei Rebsorten wie Cabernet franc oder Cabernet Sauvignon von Belang.



EIGENSCHAFTEN

- ◆ *Oenococcus oeni* (vorm. *Leuconostoc oenos*)
- ◆ Sehr schwache Bildung von flüchtiger Säure (5)
- ◆ Keine Abweichung bei der Gärung (1), (2), (5)
- ◆ Schwache Produktion von biogenen Aminen (1), (5)

VERWENDUNGSVORAUSSETZUNGEN

- ◆ **pH -Wert:** er sollte **höher oder gleich 3,1** sein.
- ◆ **SO₂ -Wert:** den Wein nach der alkoholischen Gärung nicht schwefeln.
Es sollten bei der Weinlese Vorkehrungen getroffen werden, um einen **SO₂ - Gesamtwert** zu erhalten, der beim Zusetzen **unter 50mg/l** liegt (Folgen Sie bitte dem Rat Ihres Önologen).
- ◆ **Alkohol-Wert : maximal 15,5 % VOL.**
- ◆ **Temperatur :** zwischen **16°C** und **20°C**.
- ◆ Schicken Sie, um größere Sicherheit zu erlangen, eine Probe des Weins, bei dem zugesetzt werden soll, Ihrem Beratungslabor, das die heikelsten Fälle (insbesondere bestimmte Weissweine) in Zusammenarbeit mit unserer mikrobiologischen Abteilung untersucht.

ANWENDUNGSVERFAHREN

- ◆ Das Ende der alkoholischen Gärung abwarten (Reduzierter Zucker < 5 g/l).
- ◆ Die Bakterien einige Minuten lang in Mineralwasser rehydrieren (20°C - 30°C)
Gut homogenisieren.
1 Beutel für 25 Hektoliter Wein in einen halben Liter Mineralwasser geben.
- ◆ Der Ansatz kann noch einmal in 20 Litern Wein homogenisiert werden, um eine bessere Verteilung zu erreichen.
- ◆ In den Gärbehälter, in dem zugesetzt werden soll, zugeben und luftgeschütztes Umpumpen zur Homogenisierung durchführen (bitte im Gärbehälter genügend freien Raum lassen, um ein eventuelles Überlaufen aufgrund des Entweichens von Gas zu vermeiden).
- ◆ Den Gärbehälter gut auffüllen und die Temperatur bei 20°C belassen.

LAGERUNG

- ◆ Im ungeöffneten Originalbeutel:
 - 12 Monate bei 4°C
 - 18 Monate bei - 20°C
- ◆ Nach Öffnung der Verpackung oder Beschädigung des Vakuums schnell aufbrauchen

VERPACKUNG

- ◆ Dosierungen für 25 hl.

BIBLIOGRAPHIE

- (1) V. Gerbaux - sélection de nouvelles souches bactériennes performantes – document interne ITV France.
- (2) V. Gerbaux, C.Gerland, Sélection d'une nouvelle souche de bactérie lactique : performances et impact sur la qualité des vins, ROEB septembre 99– essais de VITILACTIC F dans 4 régions viticoles françaises – vendange 98.
- (3) T. Henick-Kling – essais de VITILACTIC F sur un Chardonnay de l'état de New-York – 1998.
- (4) Martin Vialatte - essais internes laboratoires 1997-1998.
- (5) Martin Vialatte- influence de VITILACTIC F sur les caractéristiques de différents vins – document Rond-point 1999, Reims.