

Technische Information: V22 Lactobacillus plantarum

V22 Lactobacillus plantarum ist besonders zur Sicherung von Fruchtaromen bei Vinifikation von modernen Rotweinen mit hohen pH-Werten zu empfehlen. Es werden fruchtige, lebendige und würzige Rotweine erzeugt die sich durch Ihre Sortentypizität und Reintönigkeit besonders hervorheben.

- keine Bildung von flüchtiger Säure auch bei pH-Werten >3,5
- dominant gegenüber anderen unerwünschten Milchsäurebakterien
- "Killerfaktor"
- auch geeignet zur Simultanbeimpfung

Anwendung

Durch das patentierte Lallemand MBR®-Herstellungsverfahren erfolgt die Akklimatisierung der Starterkultur schon während der Produktion. Die verstärkte Zellmembran sichert eine erhöhte Resistenz gegenüber limitierenden Bedingungen im Wein und erlaubt die einfache und direkte Zugabe der Starterkultur zum Wein. Inhalt des Beutels für 25 hl Wein in 500 ml Trinkwasser bei 20°C suspendieren. Nach maximal 15 Minuten die Bakteriensuspension direkt dem Wein zugeben.

Lagerung

Packungen können bei 4°C gelagert werden, das MHD verlängert sich jedoch bei Lagerung bei -18°C.

Qualität

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

Dosierung

Kit für 25hl

Eigenschaften

- Rotweine mit hohem pH-Wert >3,5
- Temperaturtoleranz: >17°C
- max. 15,5 %Vol. Alkohol
- Gesamt-SO₂ < 50 mg/l
- keine Bildung von biogenen Aminen
- für optimierte sensorische Reintönigkeit
- für Schonung der Rebsorten-Aromatik

Besonderheiten