

---

## Technische Information: Lalvin 49A1

---

BSA-Kultur für den modernen Weißweinstil. Diese Starterkultur für den biologischen Säureabbau unterstützt die Fruchtaromen und den Sortencharakter der Weine. Moderne Weißweine mit Komplexität und harmonischer Säure werden erzielt. Minimale Bildung von "buttrigen" Aromakomponenten, wie Ethyllaktat oder Diacetyl zeichnen diese Kultur aus.

### 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 Bakterien-suspension direkt dem Wein zugeben.

### Dosierung

Kit für 25hl

### Eigenschaften

- für optimierte Aktivität in Wein mit niedrigem pH-Wert
- für optimierte sensorische Reintönigkeit
- für Schonung der Rebsorten-Aromatik (Citrat-optimiert)

### Besonderheiten

- sehr gut angepasst an tiefere pH-Werte : pH > 2,95

- schneller Äpfelsäureabbau bei optimalen Bedingungen
- Temperaturtoleranz: 18-24°C
- pH 3,0 - 3,5
- 12 - 13,5 %vol. Alkohol
- Gesamt-SO<sub>2</sub> < 20 mg/l
- keine Bildung von biogenen Aminen

### 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.