

## Technische Information: Uvaferm Alpha One Step

Diese Starterkultur 1-Step ergibt eine hochaktive Bakterienpopulation zur Einleitung des biologischen Säureabbaues (BSA). Große Gebindevolumen von Rotweinen und Weißweinen werden effizient behandelt. Die Vorbereitung der Starterkultur zusammen mit dem Aktivator ergibt gute Vitalität und Stoffwechseleigenschaften beim BSA.

### Anwendung

#### 1. Rehydrations-Phase

- A. Packungsinhalt «Aktivator» in 100 Liter Wasser auflösen (Temp. 18-25°C)
- B. danach Packungsinhalt «Bakterien-kultur» beimischen; sorgfältig rühren, 20 Minuten warten

#### 2. Akklimatisations-Phase

- Dieser 1-Step Lösung (Aktivator und Bakterienkultur in 100 Liter Wasser) 100 Liter Wein (mit pH > 3,5, Temperatur 17°C-25°C) zugeben. Danach 18 bis 24 Stunden fermentieren lassen

#### 3. Zugabe der Starterkultur

- Diese Menge von 200 Liter Starterkultur zu 1.000hL Wein beimischen. Temperaturführung zwischen 17-25°C. Alle 2 bis 4 Tage Verlauf des BSA kontrollieren.

### Dosierung

Siehe Packung

### Eigenschaften

- Alkoholtoleranz bis zu 14 % Vol.
- gute Implantation und Vitalität
- gute Aktivität bei Temp. > 15°C (Temperatur - Optimum 22°C)
- SO<sub>2</sub>-Toleranz: bis zu 10 mg/l freie SO<sub>2</sub> bis zu 50 mg/l gesamt SO<sub>2</sub>
- pH-Toleranz bis 3,2
- sehr geringe Bildung flüchtiger Säure
- keine Bildung biogener Amine
- schneller Fermentationsverlauf

### Besonderheiten

siehe Anwendung

### 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.