

Lalvin 49A1

Starterkultur (*Oenococcus oeni*) für die malolaktische Fermentation

PRODUKTINFO

BSA-Kultur für den modernen Weißweinstil. Diese Starterkultur für die malolaktische Fermentation unterstützt die Fruchtaromen und den Sortencharakter der Weine. Mit ihr werden moderne Weißweine mit Komplexität und harmonischer Säure erzielt. Minimalste Bildung von "buttrigen" Aromakomponenten, wie Ethyllaktat oder Diacetyl zeichnen diese Kultur aus.

VORZÜGE

- sehr gut angepasst an tiefere pH-Werte: ab pH 2,95
- sehr reintonig, kaum Diacetyl
- Schonung der Rebsorten-Aromatik (Citrat-optimiert)

ANWENDUNG

Lalvin 49A1 kann sowohl simultan als auch sequenziell beimpft werden, wahlweise mit oder ohne Rehydrierung. Bei der simultanen Beimpfung (Co-Inokulation) die Starterkultur 24 - 48 Std. nach der Hefe zugeben. Den entsprechenden Beutelinhalt dazu am einfachsten direkt einstreuen und leicht verteilen. Zu diesem Zeitpunkt ist der im Most vorhandene Sauerstoff durch die Hefe veratmet und eventuell vorhandenes freies SO₂ weitestgehend abgebaut. Die

simultane Beimpfung vermeidet wirksam den spontanen BSA durch Dominierung der Spontanflora und sichert beste Adaption im jeweiligen Gebinde. Der Äpfelsäureabbau beginnt gegen Ende der alkoholischen Gärung, nutzt die Restwärme der Gärung optimal und führt so zu einer zügigen malolaktischen Fermentation mit den gewünschten sensorischen Eigenschaften. Bei sequentieller Beimpfung nach der alkoholischen Gärung den Inhalt des Beutels für 25 hl Wein in 500 ml Trinkwasser bei 20°C vorsichtig suspendieren. Nach max. 15 Minuten die Bakteriensuspension direkt dem Jungwein zugeben und leicht einmischen (möglichst wenig Luftkontakt). Die Temperatur sollte während der malolaktischen Fermentation zwischen 16 und 24°C liegen. Bei Bedingungen im Grenzbereich der Leistungsmatrix wird der Einsatz von Nährstoffen wie ACTI ML dringend empfohlen, speziell für Weißweine.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- *Oenococcus oeni* Reinstammkultur
- pH-Toleranz: ab pH 2,95
- Temperaturtoleranz: 18-24°C
- Geschwindigkeit: schneller Abbau der Äpfelsäure
- Toleranz Gesamt SO₂: 20 mg/l
- keine Bildung von biogenen Aminen
- Abbau von Aldehyden und Ketonen ergibt geringeren SO₂-Bedarf

VERPACKUNGSEINHEITEN

2,5 g (2,5 hl) Aluminiumverbundfolie;

Faltschachtel mit 5 x 2,5 g

25 g (25 hl) Aluminiumverbundfolie;

Faltschachtel mit 5 x 25 g

Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr.

834/2007

- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.

LAGERUNG

Original verpackt und bei den vorgeschriebenen Lagerbedingungen ist die Produktqualität bis zum angegebenen MHD (max. 18 Monate bei +4°C bzw. 36 Monate bei -18°C; siehe Packung) garantiert. Geöffnete Packung umgehend verwenden.

SICHERHEIT & QUALITÄT

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

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen und erfüllt auch die GVO Voraussetzungen der BIO-Verordnung. Nähere Informationen finden Sie in der Verkäuferbestätigung gemäß Artikel 9