

## Lalvin V22

Starterkultur (*Lactobacillus plantarum*) für die malolaktische Fermentation

### PRODUKTINFO

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

### VORZÜGE

- keine Bildung von flüchtiger Säure aus Glucose und Fructose auch bei pH-Werten über 3,5
- dominant gegenüber unerwünschten wilden Bakterien ("Killerfaktor")
- bestens geeignet zur Simultanbeimpfung
- ausgeprägte Fruchtaromatik

### ANWENDUNG

Lalvin V22 bevorzugt zum Start der malolaktischen Fermentation einen pH-Wert von mind. 3,5. Bei Weinen, die unterhalb dieses Wertes liegen, kann mit gezielter Entsäuerung der pH-Wert so weit wie nötig angehoben werden. Bei Unterschreitung dieses pH-Wertes sind die Bakterien in-

aktiv, sterben aber nicht ab. Die Starterkultur 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 SO<sub>2</sub> 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 Gärungsrestwärme 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

- Lactobacillus plantarum  
Reinstammkultur
- pH-Toleranz: ab pH 3,5
- Temperaturtoleranz: 17 - 24°C
- Geschwindigkeit: mittel, gleichmäßiger  
Abbau der Äpfelsäure
- Toleranz Gesamt SO<sub>2</sub>: 50 mg/l
- Alkoholtoleranz: bis 15,5%Vol.
- keine Bildung von flüchtiger Säure
- Abbau von Aldehyd- und  
Ketonverbindungen ergibt geringeren  
SO<sub>2</sub>-Bedarf
- keine Bildung von biogenen Aminen

## VERPACKUNGSEINHEITEN

25 g (25 hl) Aluminiumverbundfolie  
Faltschachtel mit 5 x 25 g

## 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 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.