

Lalvin VP41

Starterkultur (*Oenococcus oeni*) für die malolaktische Fermentation

PRODUKTINFO

Starterkultur für die malolaktische Fermentation im Wein. Lalvin VP41 zeichnet sich besonders durch eine hohe Alkoholtoleranz und die Verbesserung von Volumen und Körper der beimpften Weine aus. Die sehr gute Implantation, eine gute Toleranz gegenüber limitierenden Weinbedingungen (pH >3,1) und ein gleichmäßiger Abbau der Äpfelsäure machen Lalvin VP41 zu einer verlässlichen Starterkultur auch unter sehr schwierigen Bedingungen. Verringert den SO₂ Bedarf durch Abbau von Aldehyd- und Ketonverbindungen.

VORZÜGE

- Alkoholtoleranz bis 16%Vol.
- Abbau der Zitronensäure erst nach dem Abbau der Äpfelsäure
- mehr Frucht, Körper und Volumen nach der Fermentation

ANWENDUNG

Lalvin VP41 kann sowohl simultan als auch sequenziell beimpft werden, wahlweise mit oder ohne Rehydrierung. Bei der simultanen Beimpfung (Co-Inokulation) die Starterkultur 24 - 48 Stunden 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 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 Bakterien suspension 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 3,1
- Temperaturtoleranz: 16 - 24°C
- Geschwindigkeit: mittel, gleichmäßiger Abbau der Äpfelsäure
- Toleranz Gesamt SO₂: 60 mg/l
- Toleranz Alkohol: bis 16 %Vol.
- Geringe Bildung von flüchtiger Säure

- Abbau von Aldehyd- und Ketonverbindungen ergibt geringeren SO₂-Bedarf
- keine Bildung von biogenen Aminen

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

250 g (250 hl) Aluminiumverbundfolie;

Faltschachtel mit 4 x 250 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.