

Uvaferm ALPHA One Step

Starterkultur (*Oenococcus oeni*) mit abgestimmtem Aktivator für die malolaktische Fermentation

PRODUKTINFO

Uvaferm ALPHA 1-Step wurde unter hoch selektiven Bedingungen vom Institut ITV (Frankreich) für die direkte Beimpfung des Weines ausgewählt. Die gefriergetrocknete Kultur wird nach dem von Lallemand patentierten MBR Verfahren hergestellt. Dabei wird die Resistenz der Bakterien durch einen speziellen Akklimatisierungsschritt bereits während der Produktion verstärkt und damit das Überleben bei der Passage in den Wein deutlich erhöht. Das Ergebnis ist eine ultrareine und hochkonzentrierte Kultur für die einfache und schnelle Beimpfung der Weine. Durch den zusätzlichen Aktivator beim 1-Step-Verfahren ergibt sich eine hochaktive Bakterienpopulation zur Einleitung der malolaktischen Fermentation. Große Gebindevolumen von Rotweinen und Weißweinen werden gezielt behandelt. Die Vorbereitung der Starterkultur zusammen mit dem Aktivator ergibt beste Vitalität und Stoffwechseleigenschaften beim BSA.

VORZÜGE

- bereits Start der malolaktischen Fermentation ab 14°C

- mehr Körper und Komplexität mit anhaltendem Abgang
- Abnahme von vegetativen und grasigen Noten; reintonige und fruchtige Aromen
- sehr schnelle Implementierung

ANWENDUNG

1. Rehydrierungs-Phase 500 hl Packung

A. Packungsinhalt «Aktivator» in 50 l Trinkwasser auflösen (Temp. 18 - 25°C).

B. danach Packungsinhalt «Bakterienkultur» beimischen; sorgfältig rühren, dann 20 Minuten warten.

2. Akklimatisierungs-Phase

Dieser 1-Step Lösung (Aktivator und Bakterienkultur in 50 l Wasser) 50 l Wein (mit pH >3,2 und Temperatur 17 - 25°C) zugeben. Danach 18 bis 24 Stunden akklimatisieren lassen.

3. Zugabe der Starterkultur zum Gesamtgebilde

Diese vorkultivierte Menge von 100 l Starterkultur zu 500 hl Wein beimischen. Temperaturführung zwischen 17 - 25°C. Alle 2 bis 4 Tage Verlauf des BSA kontrollieren.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Oenococcus oeni Reinstammkultur
- pH-Toleranz: ab pH 3,2
- Temperaturtoleranz: 14-24°C
- Geschwindigkeit: schneller Abbau der Äpfelsäure
- Toleranz Gesamt SO₂: 50 mg/l
- Toleranz Alkohol: bis 14%Vol.
- keine Bildung von biogenen Aminen
- Abbau von Aldehyd- und Ketonverbindungen ergibt geringeren SO₂-Bedarf

VERPACKUNGSEINHEITEN

für 100 hl in Aluminiumverbundfolien
für 500 hl in Aluminiumverbundfolien
jeweils 1 Beutel Aktivator plus 1 Beutel
Bakterienkultur

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.