

AcidopHil+

Starterkultur (*Oenococcus oeni*) für die malolaktische Fermentation bei niedrigem pH

PRODUKTINFO

Das neue Konzept von AcidopHil+ ermöglicht die malolaktische Fermentation (MLF) auch bei Weinen mit niedrigen pH-Werten. Diese Kombination aus einem speziellen Bakterienstamm (selektioniert vom Institut Français de la Vigne et du Vin /IFV), einem spezifischen Aktivator und einem spezifischen Aktivierungsschritt (in Zusammenarbeit mit IFV entwickelt), ermöglicht einen effektiven Äpfelsäureabbau bei pH-Werten $\geq 3,0$. Diese Aktivierung der Bakterienstarterkultur während drei Tagen vor der Beimpfung des Weines optimiert die Bakterienaktivität und reduziert die Dauer der MLF.

Der Aktivator verbessert das Wachstum und die Aktivität des AcidopHil+-Bakterienstammes.

VORZÜGE

- Gute pH-Toleranz: Wein-pH $\geq 3,0$
- geringe Bildung von Diacetyl bei sequentieller Beimpfung
- geringe Bildung flüchtiger Säure
- gute Implantation und schneller Säureabbau
- der Einsatz des Bakteriennährstoffes Opti' Malo BLANC® vor der Beimpfung mit AcidopHil+ wird für Weiß- und Roséweine empfohlen (geringe Verfügbarkeit von organischem Stickstoff und von Wachstumsfaktoren)

ANWENDUNG

Sequentielle Beimpfung für 50 hl Wein: Diese Anleitung umfasst zwei Arbeitsschritte für die Aktivierung und Stimulierung des Wachstums der Bakterien innerhalb von drei Tagen.

1. Schritt / 48 Std.:

- 12,5 l des zu beimpfenden Weines mit derselben Menge Wasser in einem abdeckbaren Gefäß mischen; Temperatur = 20°C
- den Aktivator im Wein-Wasser-Gemisch suspendieren
- die Bakterien hinzufügen, vorsichtig rühren
- den Ansatz bei 20°C für ca. 48 Stunden stehen lassen

2. Schritt : 18-24 Std.:

- dem Ansatz 25 l Wein (20°C) hinzufügen und ca. 18-24 Stunden stehen lassen

Beimpfung des Weines:

- Temperatur des zu beimpfenden Weines soll 16-18°C betragen
- Zugabe von Opti' Malo BLANC® (20 g/hl) empfohlen für guten Verlauf der MLF
- den aktivierten Ansatz zu der Gesamtmenge Wein hinzufügen und den Verlauf des Äpfelsäureabbaues alle 2 bis 4 Tage kontrollieren

Hinweis: Während der Beimpfung ist die angegebene Temperatur des Weines von 16-18°C eine wichtige Voraussetzung, da höhere Temperaturen eine erfolgreiche Implantation gefährden könnten.

Nach Beginn des Äpfelsäureabbaus kann zur Beschleunigung der MLF die Temperatur auf 20°C erhöht werden.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Temperatur: 16°C (optimal < 18°C)
- Alkohol < 14% vol.
- SO₂ < 45 mg/l Gesamt-SO₂

VERPACKUNGSEINHEITEN

Verpackungseinheit für 50 hl
Eine Verpackungseinheit enthält 2 Beutel (Aktivator und Bakterien).

LAGERUNG

Dieses Produkt kann originalverpackt bei 4°C für 18 Monate und bei -18°C für 36 Monate gelagert werden. Verschlossene Verpackungen können bei Raumtemperatur (<25°C) ohne einen signifikanten Aktivitätsverlust für bis zu zwei Wochen aufbewahrt werden. Bei Temperaturen über 30°C wird die Überlebensfähigkeit der Bakterien stark eingeschränkt.

Nach dem Öffnen sofort anwenden.

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: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VO (EG) 1829/2009.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: Keine
- VEGAN-STATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.