



Lalvin V22

Starterkultur (*Lactobacillus plantarum*) für die malolaktische Fermentation

PRODUKTINFO

Lalvin V22 *Lactobacillus plantarum* ist besonders zur Sicherung von Fruchtaromen 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 inaktiv, 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 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 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 SO₂: 50 mg/l
- Alkoholtoleranz: bis 15,5%Vol.
- keine Bildung von flüchtiger Säure

ZEFÜG GmbH & Co. KG

Zentraleinkauf für Getränkebehandlung
Alfred-Nobel-Straße 9
55411 Bingen

T: +49 (0) 6721 - 98 69 70

F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9

M: bestellung@zefueg.de

W: www.zefueg.de

Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.



- Abbau von Aldehyd- und Ketonverbindungen ergibt geringeren SO₂-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.

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: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70 Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen.
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9 Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unser
55411 Bingen W: www.zefueg.de erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht
für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.