



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, gute Toleranz gegenüber limitierenden Weinbedingungen (pH > 3,1) und 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 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

- 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
25 g (25 hl) Aluminiumverbundfolie
250 g (250 hl) Aluminiumverbundfolie

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de
55411 Bingen 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.



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 unserer
55411 Bingen W: www.zefueg.de 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.