



Malolaktische Fermentation für Frucht und Fülle

Die malolaktische Fermentation (MLF) nimmt deutlichen Einfluss auf die Weinstilistik. Oft wird aber übersehen, dass sich deren Durchführung nicht auf die Umwandlung von Äpfelsäure zu Milchsäure beschränkt. Milchsäurebakterien gestalten sowohl Geschmack als auch Textur des Weins mit. Gerade unter hohem Fäulnisdruck geerntete weiße Burgundersorten, die noch nicht voll ausgereift waren und oft unrund aus der Gärung kommen, profitieren dieses Jahr von den positiven Effekten der MLF.

Säurereduktion

Der weithin bekannte Effekt der MLF ist der Umbau der Äpfelsäure in Milchsäure. Die Milchsäure ist dabei nur etwa halb so sauer wie die Äpfelsäure, was einen harmonisierenden Effekt auf das Verhältnis von Süße und Säure zur Folge hat.

Einfluss auf Textur

Oft wird der MLF nachgesagt, sie mache Weine weich und buttrig, was allerdings einem veralteten Bild von Bakterienkulturen entspricht. Unsere breite Palette an zuverlässigen Starterkulturen bietet ganz verschiedene und individuelle Ergebnisse hinsichtlich der Struktur des Weines:

- [ML Prime](#) gibt dem Wein Fülle, ganz ohne MLF – Aromatik
- [Lalvin VP 41](#) gibt Fülle und ein weiches Mundgefühl, ohne buttrige Noten
- [Uvaferm Alpha](#) gibt Fülle und eine dezente MLF – Aromatik. Vermindert grüne und vegetative Aromen
- [Uvaferm Beta](#) fördert Cremigkeit, Fülle und Struktur der Weine mit dezenter MLF - Aromatik
- Lalvin MCBB: bringt kräftige, gehaltvolle Weine mit buttrigen und nussigen Noten. Optimal auch in Cuvées

Einfluss auf Fruchtausprägung

Wichtige Aromakomponenten des Weins (Terpene) liegen an Glucose gebunden vor und sind somit nicht flüchtig und geruchsinaktiv. Hierzu zählen unter anderem Linalool, Nerol und Geraniol. Neben Hefen verfügen auch viele Milchsäurebakterien über β -Glucosidasen, die diese Aromastoffe freisetzen können und damit die Sensorik des Weins verbessern.

Vor allem die Spezies *Lactobacillus plantarum*, der auch [ML Prime](#) angehört, kann eine sehr hohe β -Glucosidaseaktivität aufweisen. Die Ausprägung dieser Enzymaktivität unterscheidet sich allerdings sehr deutlich **je** nach Bakterienstamm. [ML Prime](#) besitzt eine sehr hohe β -Glucosidaseaktivität, die zur Freisetzung rebsortentypischer Terpene führt. Die hohe Beimpfungsrate von ML Prime beschleunigt diesen Effekt zusätzlich. Damit unterstützt [ML Prime](#), neben der sicheren und schnellen malolaktischen Fermentation, die Fruchtausprägung und Harmonie des Weins.