

# VITILACTIC<sup>®</sup> H+

Stamm 49A1, selektioniert durch IFV Beaune

Für die Durchführung der malolaktischen Gärung in schwierigen Bedingungen: Weiss- und Roséwein mit niedrigem pH-Wert, Rotwein mit hohem Alkoholgehalt. Vergärung bei niedrigen Temperaturen (die optimale Temperatur liegt bei 16°C bis 18°C).

## ANWENDUNGSGEBIETE

Isoliert aus einem Chardonnay der Borgogne mit einem niedrigen pH-Wert zeichnet sich der Stamm VITILACTIC<sup>®</sup> H+ durch seine besondere Fähigkeit zur Akklimation an schwierige Bedingungen aus. Besonders bei Weiss- und Roséweinen des südfranzösischen Typs und bei Weinen, die einen schnellen und sicheren BSA durchführen sollen.

Die sehr gute Fähigkeit zur Akklimation von VITILACTIC<sup>®</sup> H+ erlaubt ihm ebenfalls die Realisation der malolaktischen Gärung bei Weinen mit einem hohen Alkoholgehalt. Die optimale Temperatur für die Gärung mit VITILACTIC<sup>®</sup> H+ liegt bei 16°C bis 18°C, was die Erwärmung des Kellers begrenzt.

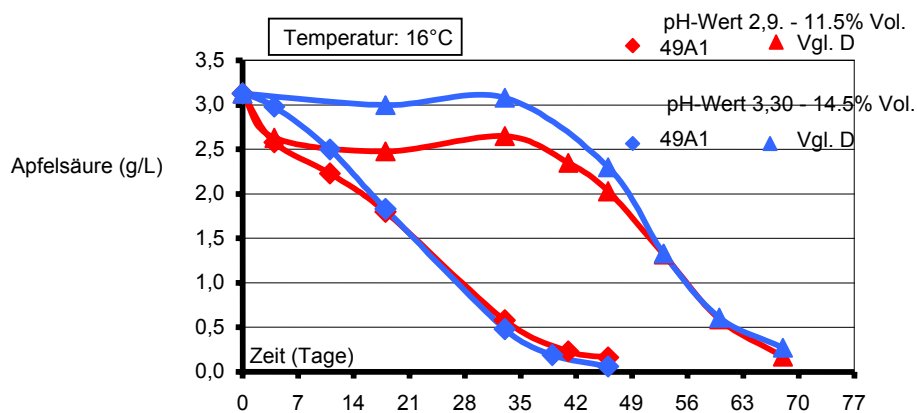
VITILACTIC<sup>®</sup> H+ wird in Form eines Sets zur malolaktischen Beimpfung, das nach der von Lallemend entwickelten 1-Step-Technologie entwickelt wurde, angeboten.

Dieses Set enthält:

- Milchsäurebakterien H+ (Hefestamm 49A1), *Oenococcus oeni*
- Einen auf die Milchsäurebakterien H+ abgestimmten Bioreaktivator, um einen kurzen Zwischenschritt für die Wiederanpassung an das Milieu vorzunehmen, der vor der Beimpfung stattzufinden hat.

VITILACTIC<sup>®</sup> H+ trägt auch dadurch zur Qualität der Weine bei, dass es in nur geringem Umfang flüchtige Säure und biogene Amine bildet.

(\*): Vergleich zwischen Vitilactic<sup>®</sup> H+ (49A1) und einer Vergleichsbiomasse für zwei physikalisch-chemische Bedingungen bei Chardonnay-Weinen des Jahrgangs 2006. Versuchsergebnis ITV Beaune



Je nach Jahrgang und analytischen Eigenschaften der Weine (pH, Alkoholgehalt, Äpfelsäure) ist die latente Phase unterschiedlich lang, von einigen Tagen bis zu einigen Wochen. In allen Fällen führt die einmal begonnene malolaktische Gärung auch schnell bis um Ende.

## EIGENSCHAFTEN

- ◆ Milchsäurebakterien H+ *Oenococcus oeni*, Hefestamm 49A1 ausgewählt vom ITV France, Unité de Beaune
- ◆ Fähigkeit zur Anpassung an Weine mit niedrigem pH-Wert (>2,90)\*
- ◆ Temperatur > 12 °C, höchstes Leistungsvermögen bei 16°C\*
- ◆ Alkoholtoleranz (bis 14,5 % Vol.)\*
- ◆ Schwache Bildung von biogenen Aminen
- ◆ Schwache Bildung von flüchtiger Säure

## EINSATZBEDINGUNGEN

- ◆ **pH: über oder gleich 3**
- ◆ **SO<sub>2</sub>**: den Wein nicht schwefeln nach der alkoholischen Gärung. Im Laufe der Gärung sollte der Einsatz von SO<sub>2</sub> sehr vorsichtig geschehen, die Gehalte an **SO<sub>2</sub> (frei und gesamt)** müssen **unterhalb 10 mg/L** und **50 mg/L sein**, wenn die Kultur von **VITILACTIC® H+** zugegeben wird. Fragen Sie Ihren Oenologen nach Rat.
- ◆ **Alkohol: maximal 14,5 % Vol.**  
Im Fall des Rotweinausbaus ist der einzige limitierende Faktor der Alkoholgehalt. **VITILACTIC® H+** kann aber einen Alkoholgehalt von bis zu 15% vol ertragen.
- ◆ **Restzucker:** unter 5 g/L
- ◆ **Ernährung:** Im Fall von limitierenden Bedingungen (niedriger pH, Alkoholgehalt hoch ...), wird unbedingt empfohlen einen Aktivator zuzugeben. Es empfiehlt sich **MALOVIT** für Rotweine und **MALOVIT B** für die Weiss- und Roséweine.
- ◆ **Temperatur:** zwischen 16°C und 18°C
- ◆ Als Vorsichtsmaßnahme wird empfohlen eine Weinprobe an ein Weinlabor zu geben, um die analytischen Basisdaten (Säure, pH, SO<sub>2</sub>, Alkohol, Restzucker) des Weines zu kennen.

## VERFAHRENSPROTOKOLL

Dieses Protokoll wurde festgelegt, um 50 hL Wein bei vollständiger Verwendung des Sets **VITILACTIC® H+** zur malolaktischen Beimpfung (Dosis für 50 hL) zu beimpfen.

### 1/ Rehydrierungsphase:

1A/ Den Inhalt des Beutels **Bio-réactivateur H+** in 5 L Trinkwasser (mit einer Temperatur zwischen 17 und 25°C) auflösen.

1B/ Den Inhalt des Beutels **Bactéries lactiques H+** dem oben beschriebenen Gemisch zusetzen und vorsichtig in ihm auflösen.

Bitte 20 Minuten warten!



STATION  
OENOTECHNIQUE  
de CHAMPAGNE

2/ Wiederanpassungsphase:

Das nach Phase 1/ rehydrierte Präparat **VITILACTIC® H+** vorsichtig mit 5 L Wein mit einem **pH-Wert >3,5** (Temperatur zwischen 17 und 21°C) mischen.

*Das Anheben des pH-Wertes im Wein auf 3,5 ist ein entscheidender Punkt. Es ermöglicht eine bessere Anpassung und Vermehrung der Bakterien und reduziert die latente Phase vor Beginn der malolaktischen Gärung.*

Die Beimpfung bei einer Temperatur zwischen 17 und 21°C bitte 18 bis 24 Std. akklimatisieren lassen!

3/ Umfüllen in den Tank

Die Beimpfung den 50 hl zu beimpfenden Wein beimengen.

Bei einer Unterversorgung mit Nährstoffen sollten 20 g/hL eines Aktivators zugegeben werden, um die malolaktische Gärung zu optimieren. Die Zugabe erfolgt direkt in den beimpften Tank: **MALOVIT** für die Rotweine und **MALOVIT B** für die Weissweine.

**Bei Weiß- und Roséweinen mit niedrigem pH-Wert oder erhöhtem Alkoholgehalt wird wärmstens empfohlen, für eine Temperatur von ungefähr 16-18°C zu sorgen. Wir konnten beobachten, dass die Beimpfung unter diesen Bedingungen tatsächlich wirksamer ist.**

Die Tätigkeit der malolaktischen Gärung regelmäßig überprüfen (alle 2-4 Tage Analyse der Äpfelsäure durchführen).

*Für die Herstellung einer Dosierung für 250 L wenden Sie bitte dasselbe Verfahren an und nehmen Sie fünfmal größere Mengen an Wasser und an Wein!*

<b>VERPACKUNG</b>
-------------------

- ◆ Dosis für 50 hL und 250 hL

<b>QUALITÄT – SICHERHEIT– UMWELT</b>
--------------------------------------

- ◆ Rückverfolgbarkeit: durch die Chargennummer, die auf allen **VITILACTIC H+**-Verpackungen steht, wird die aufwärts gerichtete (Herkunft des Produkts) und die abwärts gerichtete (bis zum Benutzer) Rückverfolgbarkeit gewährleistet.
- ◆ Sicherheit – Umwelt: der Umgang mit **VITILACTIC H+** ist für den Benutzer völlig ungefährlich.

Sehen Sie sich bitte das Sicherheitsdatenblatt auf unserer Website an!

<b>LAGERUNGS UND TRANSPORTBEDINGUNGEN</b>
---

Unsere Produkte entsprechen immer dem aktuellen Wissensstand, insbesondere in Bezug auf die verwendeten Materialien, den Herstellungsprozess, und unserer Erfahrung.

Der Herstellungsprozess für unsere Milchsäurebakterien **VITILACTIC®** hat sich bedeutend weiterentwickelt, was sich positiv auf die Stabilität auswirkt.



**STATION  
OENOTECHNIQUE  
de CHAMPAGNE**

Die Qualität der Bakterienkulturen **VITILACTIC®** bleibt erhalten, sofern die Bakterien bei einer Temperatur <25 °C gelagert werden. Temperaturschwankungen während des Transports beeinträchtigen die Bakterien nicht, sofern die Einwirkungen nicht zu extrem werden:

- vermeiden Sie Temperaturen von >30°C
- reduzieren Sie die Temperaturspitzen von 25-30°C auf ein Minimum

◆ Lagerung

In der ungeöffneten Originalverpackung :

- 18 Monate bei 4°C
- 30 Monate bei - 20°C

Nach dem Öffnen schnell verbrauchen.

◆ Transport :

Kann einige Tage ohne Kühlung vertragen.

## BIBLIOGRAPHIE

Interne Berichte über die bei Weinen des Jahrgangs 2006 in der Champagne, im Gers und im Loiretal durchgeführten Versuche, Martin Vialatte Œnologie.

Vertraulicher Abschlussbericht des vom ITV France, unité de Beaune mit dem Hefestamm 49A1 durchgeführten Arbeitsprogramms.

Die oben angegebenen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand.  
Sie werden unverbindlich zur Verfügung gestellt und ohne Garantie gegeben, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen.  
Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der Gesetze und der bestehenden Sicherheitsbestimmungen.  
Diese Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden.