

# VITILACTIC™

## STARTER BL01

Milchsäurebakterie für stark säurehaltige Weißweine.

Kontrollierte Zubereitung durch das Labor für Mikrobiologie des Pols für Technologie und Umwelt des Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (Vereinigung der Champagnerhäuser (CIVC)).



### --- ANWENDUNGSBEREICH---

Auf französische Schaumweine gestützt ist VITILACTIC STARTER BL01 besonders für den Abbau der Äpfelsäure, selbst stark säuregeprägter Weißweine, geeignet.

Es trägt außerdem zur Herstellung von Weinen von großer aromatischer Feinheit bei, deren fruchtiger Charakter erhalten wird.

### --- MIKROBIOLOGISCHE UND ONOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ---

- **Gattung:** *Oenococcus oeni*.
- **Resistenz gegenüber Alkohol:** ≤14 % Volumen.
- **Anwendungstemperatur:** zwischen 20 und 23 °C.
- **Hohe Resistenz gegenüber SO<sub>2</sub>:** bis zu 70 mg/l Gesamt- SO<sub>2</sub>, 10 mg/l freies SO<sub>2</sub>.
- **Resistenz gegenüber niedrigem pH-Wert:** VITILACTIC STARTER BL01 ist eine sehr acidophile Milchbakterie, die sich nach einer Akklimationierung durch die Herstellung eines Fermentationsstarters bei pH-Werten über 2,85 entwickeln kann.
- **Produktion flüchtiger Säure:** schwach. VITILACTIC STARTER BL01 metabolisiert keine Zitronensäure, da es über kein Zitratspermeaseenzym verfügt. Das Risiko der Produktion flüchtiger Säure aufgrund der Transformierung von Zitratsäure wird also abgewandt.
- **Produktion von biogenen Aminen:** schwach.
- **Organoleptische Abweichung:** keine. Da VITILACTIC STARTER BL01 keine Zitratsäure assimiliert, produziert es kein Diacetyl, das für Milchnoten und sehr ausgeprägte Butternoten verantwortlich ist.
- **« phenol-négative » Bakterien**, das heißt metabolisch unfähig, die Menge der Vorstufen der flüchtigen Phenole zu erhöhen, die im Falle einer Kontamination mit *Brettanomyces bruxellensis* unerwünscht sind.

# --- PROTOKOLL DES EINSATZES VON VITILACTIC STARTER BL01 ---

**Ausgehend von komplettem Most (Saft und Presse) von 25,5 hl nicht chaptalisiert und mit einer ½ Dosis geschwefelt:**

Die Schritte der Reaktivierung und des Fermentationsstarters müssen gleichzeitig durchgeführt werden.

Reaktivierung
<ul style="list-style-type: none"><li>• Presse mit ½ Dosis geschwefelt : 0,75 hl</li><li>• Warmes Wasser : 0,75 hl</li><li>• Aktivator PRE-LACTIC : 0,75 kg</li><li>• Bakterien VITILACTIC STARTER BL015R®: 600 g</li><li>• Hefen VITILEVURE DV10®: 75 g</li></ul>

**Tank 3 hl**

Nach 3  
Tagen  
→

Fermentationsstarter Malo
<ul style="list-style-type: none"><li>• Saft : 20,5 hl</li><li>• Presse : 4,25 hl</li> <li>• Hefen VITILEVURE DV10® : 500 g</li></ul>

**Tank 27 bis 30 hl**

**Temperatur von 25°C während der Gärung  
dann 20°C während der malolaktischen Gärung**

## **Die Reaktivierung**

In einem 3 hl Behälter 0,75 hl Presssaft mit dem gleichen Volumen warmen Wassers verdünnen, um eine Endtemperatur der Mischung von 25°C zu erreichen.

Den Aktivator **PRE-LACTIC** (0,75 kg) hinzufügen, vorzugsweise in einem Teil des warmen Wassers vor dem Einbringen in den Most, um die Verteilung zu erleichtern. Der Aktivator bringt den pH des Reaktivierungsmilieus auf einen Wert zwischen 3,2 und 3,5 (unter diesen Bedingungen ist es also nicht nötig, den pH-Wert zu kontrollieren).

Geben Sie direkt (ohne vorherige Hydrierung) 75 g Hefen **VITILEVURE DV10®** und 600 g Bakterien **VITILACTIC STARTER BL01®** in das Reaktivierungsmilieu. Lassen Sie die Pulver unter Umrühren einrieseln.

Halten Sie die Temperatur des Reaktivierungsmilieus bei 25°C. Geben Sie das Reaktivierungsmilieu nach 3 Tagen in den Fermentationsstarter des Tanks (ohne erneute Analyse).

## **Der Malo-Fermentationsstarter**

Der restliche Trester (20,5 hl Saft+ 4,25 hl Presse) wird in einem Tank von 27 bis 30 hl zusammengeführt. Dieser Most wird zur Gärung gebracht, indem man 500 g Hefe **VITILEVURE DV10®** hinzufügt, die zuvor in einer Mischung Most/Wasser (1/2 Stunde bei 35°C) rehydriert wurde. Die Temperatur der Gärung des Fermentationsstarters wird auf 25°C eingestellt.

Nach 3 Tagen kann die Reaktivierungslösung dem Fermentationsstarter hinzugefügt werden. Ab dem Ende der alkoholischen Gärung muss die Temperatur des Starters bei 20°C gehalten werden.

## **Die Verwendung des « Fermentationsstarters »**

Der Fermentationsstarter kann eingesetzt werden, wenn der Säureabbau den 2/3 des Abbaus der Apfelsäure entspricht. Dieses Stadium kann festgestellt werden durch

- Die Analyse der Apfelsäure (Endwert nahe 1,5 g/l) ;
- oder anhand des Absinkens der Gesamtsäure (ungefähr 1,5 bis 2 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l im Vergleich mit der des Mosts).

Die Analyse des Fermentationsstarters erfolgt nach 6 Tagen und anschließend alle 2 Tage.

**Von Oenofrance empfohlener spezieller Nährstoffzusatz** für Weine, mit Verdacht auf Mangel der unverzichtbaren Nährstoffe für Milchsäurebakterien (Ernte mit Stickstoffmangel, Ernte mit Grauschimmel, sehr geklärter Most, Wein aus Chardonnay, ...): fügen Sie 20 bis 30 g/hl **MALOVIT® B** dem gesamten Tankinhalt hinzu, vor der Impfung mit der Hefe **VITILACTIC STARTER BL01®**

*Dieses Protokoll für die Anwendung von **FML EXPERTISE® C**, das vom CIVC vorgeschlagen wird, bezieht sich speziell auf Schaumweine. Um es zu erhalten, wenden Sie sich an die Önologen der beratenden Önologen von Oenofrance (sh. Artikel "Faire la fermentation malolactique sans chauffage" veröffentlicht vom CIVC in der Zeitschrift "Le Vigneron Champenois – Juni 2009).*

STARTER  
BL01

TM  
LACTIC

VIT



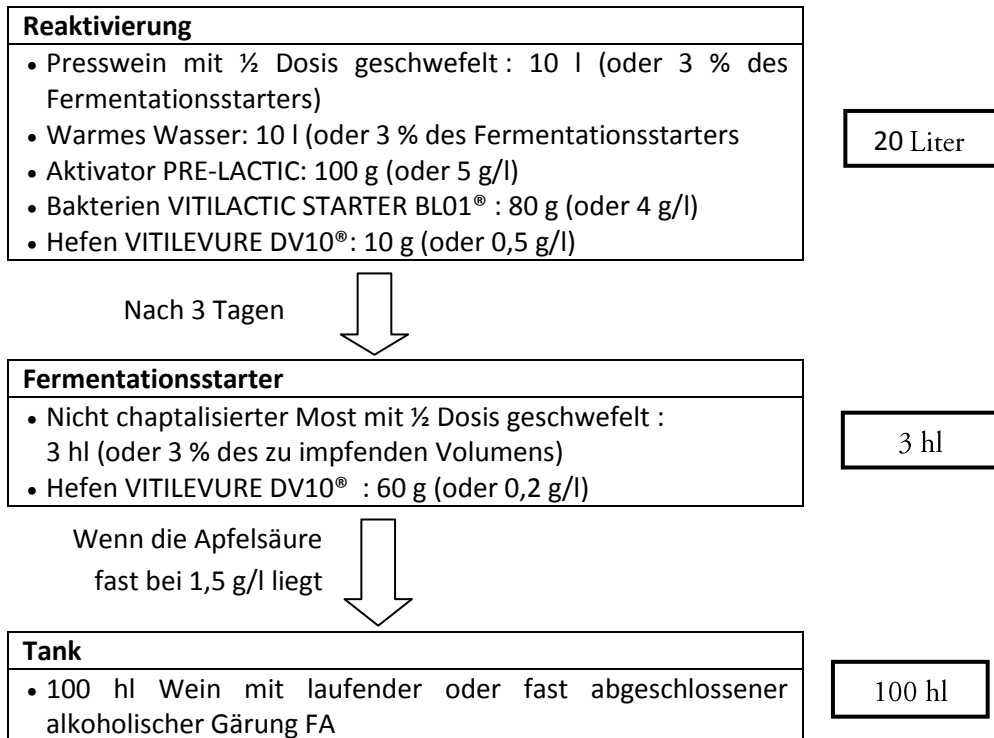
STARTER  
BL01

VITILACTIC™

VITILACTIC™

### Beispiel für 100 hl

(oder jedes andere Volumen ausgehend von seinen Werten in % und in g/l) :



### --- DARREICHUNGSFORM ---

Beutel von 25 g, 100 g und 500 g.

### --- KONDITIONEN FÜR AUFBEWAHRUNG UND TRANSPORT ---

- Ungeöffnete Originalverpackung:
  - 18 Monate bei 4 °C.
  - 36 Monate bei -18 °C.
- Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.
- Kann einige Tage ungekühlt überdauern.

Die Qualität der Bakterien wird in der Tat erhalten, wenn das Produkt ungekühlt bei einer Temperatur von unter 25 °C aufbewahrt wird. Auf dieselbe Weise schaden Temperaturschwankungen während des Transports ihrer Qualität nicht, vorausgesetzt sie bleiben an Anzahl und Intensität im Limit:

- Das Produkt sollte nicht einer Temperatur von über 30 °C ausgesetzt werden.
- Ein Temperaturanstieg auf 25 bis 30 °C sollte in der Anzahl begrenzt sein.



Die in diesen Unterlagen aufgeführten Informationen sind nach unseren Erkenntnissen wahr und richtig, werden jedoch als Referenz ohne jegliche ausdrückliche oder implizite Garantie geliefert. Danstar kann nicht zur Verantwortung gezogen werden für besondere direkte oder indirekte Schäden, die aus dem Kauf oder der Benutzung dieser Informationen erwachsen.