

VINOSIGNS' NYHEDSBREV NR. 1

– DEN 1. OKTOBER 2019



VinoSigns kan i dag den 1/10/2019 fejre sin 2-års fødselsdag. I den anledning vil vi gerne takke alle der over den senest måneder har tilmeldt sig vores nyhedsbrev, og den fejl at I vedvarende bliver bedt om at tilmelde jer vil snarest blive rettet.

Hvert Nyhedsbrev tilstræbes at have fokus på et bestemt emne, der både fortæller om nye og gamle produkter på hjemmesiden, men også indeholder henvisninger til link, video clips, litteratur og viden om et bestemt emne inden for vinificering.



Dette første Nyhedsbrev omhandler malolaktisk gæring:

Vinosigns har fornylig fået forhandlingsrettighed til det danske verdensfirma Chr-Hansens produkter. Chr-Hansen er kendt for sin unikke ekspertise inden for fødevarerelaterede, mikrobielle og enzymatiske produktion.

Et område hvor det er verdensmestre er inden for produktion af malolaktiske bakterier, hvor de markedsfører en stribe af produkter.

VinoSigns har efter egne forskningsforsøg med malolaktisk fermentering på dansk hvidvin, valgt at markedsføre kun de to bedste og mest relevante produkter for de ofte meget syreholdige danske vine, hvor pH værdier fra 2.8 til 3.2 ikke er udsædvanlig, specielt i de hvidvine der videreføres som mousserende vine, mens også især inden for ciderproduktioner af danske bær og frugter.

Nedenstående tabel viser Chr-Hansens samlede program af malolaktiske bakterier (Oenococcus Oeni), og der er især bemærkelsesværdigt at produkter Vinoflora CH11, der kan starte en malolaktisk gæring fra pH>3.0 og højere, men specielt Viniflora Sparta kan malolaktiske behandle selv de mest syreholdige vine med pH helt ned på 2.9.

Ingen andre firmaer inden for fremstilling af vinificeringsprodukter har lignende syreresistente stammer af Oenococcus oeni. Sparta er således en verdensrekord for malolaktisk gæring.

De fleste andre malolaktiske produkter, f.eks. Malocid fra VinoFerm og Malitabs fra Lallamand startede først med at fungere fra pH>3.2

Imidlertid er den nye Sparta kultur endnu ikke helt færdigudviklet og kun findes som en flydende dybfrosset suspension, i volumener bergnet til 25 L (2 ml ampuller), 300 L (prøverør) og 5000 L (aluminiumspose) som produkt, og er faktisk først frigjort til salg i Frankrig og Italien i efteråret 2018, men endnu ikke i Danmark. Vinosigns kan dog som den eneste i Danmark, tilbyde sine kunder denne meget syreresistente Sparta stamme, som kan bruges direkte på most og vin med pH helt ned til 2.9.

Yderligere dokumentation om Sparta og CH11 er at finde i en artikel i Vinpressen fra 2018:

https://vinosigns.dk/wp-content/uploads/2019/01/Vinpressen_2018_4_VitiNord_pp23-251.pdf.pdf

En almen orientering af malolaktion gæring (på engelsk) kan downloades her:

<https://vinosigns.dk/wp-content/uploads/2019/01/Malolactic-Fermentation.pdf>

Ligeledes kan en "Winecast" videoclips om malolaktisk gæring ses her i dette link:

<https://www.youtube.com/watch?v=Np-M3qjEg0w>

VIGTIGT: Malolaktiske bakterier kan ikke forsendes med almindelig post, men skal forsendes på tøris, eller personligt afhentes og transporteres nedfrosset med fryseblokk. Det bedst og billigste bliver derfor en personlig afhentning i Hellerup eller en særlevering på tøris.

Se hjemmesiden under Vinificering for VinoSigns 3 malolaktiske produkter:

Viniflora CH11 (Chr-Hansen, Danmark):

<https://vinosigns.dk/?product=malolakisk-gaering-med-viniflora-ch-11-ved-surt-ph3-0>

Vinoflora Sparta (Chr-Hansen, Danmark): <https://vinosigns.dk/?product=malolaktiske-bakterier-viniflora-sparta-5000-l-vinmostcider-surt-ph29-chr-hansen-danmark> , <https://vinosigns.dk/?product=malolaktiske-bakterier-viniflora-sparta-100-kr-pr-100-l-5000-300-25-l-vinmostcider-surt-ph29-chr-hansen-danmark>

Malotabs (Lallemand, Canada): <https://vinosigns.dk/?product=malotabs-lallemand-5-tabletter-pr-pakke>

Culture name	Sum-up			Culture type	Inoculation guidelines		Flavor profile		Performance		Robustness					
	MLF	Pairing	Sensory profile		Species	Stage of inoculation	Type of inoculation	Dairy like flavors diacetyl, butanediol...	Fruit flavors	Malic to Lactic acid conversion speed	Bioprotection against	Maximum Total SO ₂	pH	Alcohol	Min. Temp (°C)	Max. Temp (°C)
NOVA™	Fastest MLF possible	Concerto	Fruit forward	Lp	Grape juice & Must	R	+	+++	Extremely fast	Acetobacter Molds (Botrytis)	5 ppm	≥ 3.4	0%	17	28	
CH35	Largest inoculation spectrum: the «WO» of MLF. Relatively slow ferment.	Prelude	Bring high complexity to red and white wines	Oe	Must & Wine	C S	+++	+	Slow		45 ppm	≥ 3.1	14%	15	25	
Oenos	Yardstick culture. Robust and suitable for most wines. Well balanced.	Prelude	Classical			C S	++	+	Normal	Brett.		40 ppm	≥ 3.2	14%	17	25
CiNe™	Ideal to reduce sulfites in white and rosé wines. Modern style red wines.	FrootZen	Fruit forward improve mouthfeel			C S	NONE	+	Normal	Brett.		30 ppm	≥ 3.2	14%	≥18	25
CH16	Ideal for warm climate wines	Concerto Jazz	Classical modern red wine style			C S	++	++	Normal	Brett.		40 ppm	≥ 3.4	16%	17	25
CH11	Ideal for cool climate wines	FrootZen	Neutral			R C S	+	++	Normal to Fast			35 ppm	≥ 3.0	15%	14	25
Oenos 2.0	Fastest O. oeni	Concerto	Neutral to Classical			C S	+	++	Fast	Brett.		40 ppm	≥ 3.2	15%	17	25
SPARTA™	Ideal for sparkling base wines	Prelude	Neutral			R C S	+	++	Slow to Fast			50 ppm in PDC	> 2.9	14%	17	25

VINOSIGNS NYHEDSBREV NR. 2 – DEN 1. NOVEMBER 2019 – vil omhandle IOC's (Institut Ornologique de Champagne) i Epernays produkter generelt, og specielt de gærtyper og andre produkter som VinoSigns anbeter til anvendelse ved fremstilling af mousserende vin og cider.