

# VITILACTIC® XL

Zur schnellen und absolut sicheren Durchführung der malolaktischen Gärung bei großen Mengen an Weiß-, Rot- oder Roséweinen.

Set zur malolaktischen Beimpfung nach vorher notwendiger Wiederanpassung an das Milieu

## ANWENDUNGSBEREICHE

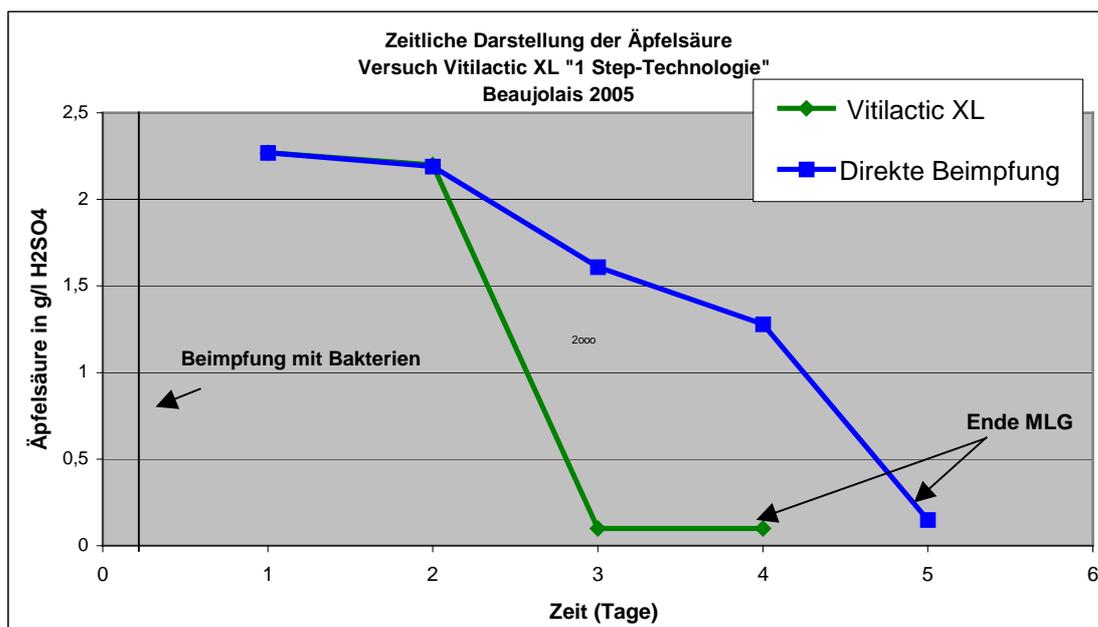
**Vitilactic® XL** ist ein wirksames Hilfsmittel zur schnellen und absolut sicheren Durchführung der malolaktischen Gärung bei bedeutenden Weinmengen; dies gilt für die meisten Weiß-, Rot- und Roséweine, die keine einschränkenden analytischen Parameter (pH-Wert > 3,30, Alk.gehalt < 14%, SO<sub>2</sub> gesamt < 50 mg/l, freies SO<sub>2</sub> < 10 mg/l) aufweisen, und unter den meisten önologischen Bedingungen (Temperatur > 18°C).

**Vitilactic® XL** wird in Form eines Sets zur malolaktischen Beimpfung, das nach der von Lallemend ausgearbeiteten «One-Step»-Technologie entwickelt wurde, angeboten.

Dieses Set enthält:

- Milchsäurebakterien XL, *Oenococcus oeni*, die an diese Produktionstechnologie und an den Einsatz bei «großen Mengen» angepasst sind
- einen auf die Milchsäurebakterien XL abgestimmten Aktivator XL, um einen kurzen Zwischenschritt für die Wiederanpassung an das Milieu vorzunehmen, der vor der Beimpfung stattzufinden hat.

**Vitilactic® XL** wird für eine gute Steuerung der malolaktischen Gärung bei einfachen Weinen und Weinen mittlerer Qualität, die in großer Menge vinifiziert und verfrüht auf den Markt gebracht werden, empfohlen. **Vitilactic® XL** trägt durch seine schwache Bildung von flüchtiger Säure und biogenen Aminen ebenfalls zur Weinqualität bei.



## EIGENSCHAFTEN

- ◆ Milchsäurebakterien XL *Oenococcus oeni*, aus der Sammlung von ausgewählten Milchsäurebakterien Martin Vialatte Oenologie
- ◆ Gute Einpflanzung (> 17 °C)
- ◆ Alkoholtoleranz (bis 14 % Vol.)
- ◆ Schnelle Gärungskinetik
- ◆ Schwache Bildung von biogenen Aminen
- ◆ Schwache Bildung von flüchtiger Säure

## EINSATZBEDINGUNGEN

- ◆ **pH-Wert: höher oder gleich 3,3.**
- ◆ **SO<sub>2</sub>:** den Wein nach der alkoholischen Gärung nicht schwefeln. Während der vorhergehenden Schritte der Weinbereitung SO<sub>2</sub> so sparsam verwenden, dass bei der Beimpfung mit VITILACTIC XL der **Gesamtgehalt an SO<sub>2</sub> unter 50 mg/l** ist und **unter 10 mg/l** für das **freie SO<sub>2</sub>**. Lassen Sie sich von Ihrem Önologen beraten!
- ◆ **Alkohol: höchstens 14 % Vol.**
- ◆ **Restzucker:** unter 5 g/l
- ◆ **Temperatur :** zwischen **17°C** und **25°C** .
- ◆ Es wird empfohlen, vorsichtshalber eine Probe des zu beimpfenden Wein dem mit der Beratung beauftragten Önologielabor vorzulegen, um eine Analyse der analytischen Hauptparameter (Säuregehalt, pH-Wert, SO<sub>2</sub>, Alkohol, Restzucker nach Beimpfung des Weins) vorzunehmen.

## VERFAHRENSPROTOKOLL

*Dieses Protokoll wurde festgelegt, um 1000 hl Wein bei vollständiger Verwendung des Sets zur malolaktischen Beimpfung **Vitilactic**<sup>®</sup> XL (Dosis für 1000 hl) zu beimpfen.*

### 1/ Rehydrierungsphase:

1A/ Den Inhalt des Beutels **Activeur XL** in 100 l ungechlortem Wasser (mit einer Temperatur zwischen 18 und 25°C) auflösen.

2B/ Den Inhalt des Beutels **Bactéries lactiques XL** dem oben beschriebenen Gemisch zusetzen und vorsichtig in ihm auflösen.  
Bitte 20 min. warten!

### 2/ Wideranpassungsphase:

Das nach Phase 1/ rehydrierte Präparat **Vitilactic**<sup>®</sup> XL vorsichtig mit 100 Litern Wein mit einem pH-Wert > 3,5 (mit einer Temperatur zwischen 17 und 25°C) mischen.  
Die Beimpfung bei einer Temperatur zwischen 17 und 25°C bitte 18 bis 24 Std. lang akklimatisieren lassen!

### 3/ Umfüllen in den Tank

Die Beimpfung den 1000 hl zu beimpfenden Wein beimengen. Eine Temperatur zwischen 17 und 25°C aufrechterhalten. Die Tätigkeit der malolaktischen Gärung regelmäßig überprüfen (alle 2-4 Tage Analyse der Äpfelsäure vornehmen).

#### **LAGERUNG**

- ◆ Im unbeschädigten Originalbeutel:
  - 12 Monate bei 4°C
  - 18 Monate bei - 18°C
- ◆ Nach Öffnung der Verpackung sofort aufbrauchen!

#### **VERPACKUNG**

- ◆ Dosis für 1000 hl

#### **BIBLIOGRAPHIE**

Interne Berichte, Martin Vialatte Oenologie 2005

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.  
Die Unterlagen sind Eigentum von SOFRALAB und dürfen ohne seine Zustimmung nicht geändert werden