

# VITILACTIC® H+

Hefestamm 49A1, ausgewählt vom ITV France, Unité de Beaune

Zur Durchführung der malolaktischen Gärung bei Weiß- und Roséweinen mit niedrigem pH-Wert.

Set zur malolaktischen Beimpfung nach vorher notwendiger Wiederanpassung an das Milieu.

## ANWENDUNGSGEBIETE

**Vitilactic® H+**, das bei einem Chardonnay aus dem Burgund mit niedrigem pH-Wert isoliert wurde, wurde aufgrund seiner Fähigkeit ausgewählt, sich an schwierige Bedingungen anzupassen, wie sie bei Weiß- und Roséweinen nördlichen Typs anzutreffen sind, und die malolaktische Gärung schnell und störungsfrei durchzuführen.

**Vitilactic® H+** wird in Form eines Sets zur malolaktischen Beimpfung, das nach der von Lallemand entwickelten 1-Step-Technologie entwickelt wurde, angeboten.

Dieses Set enthält:

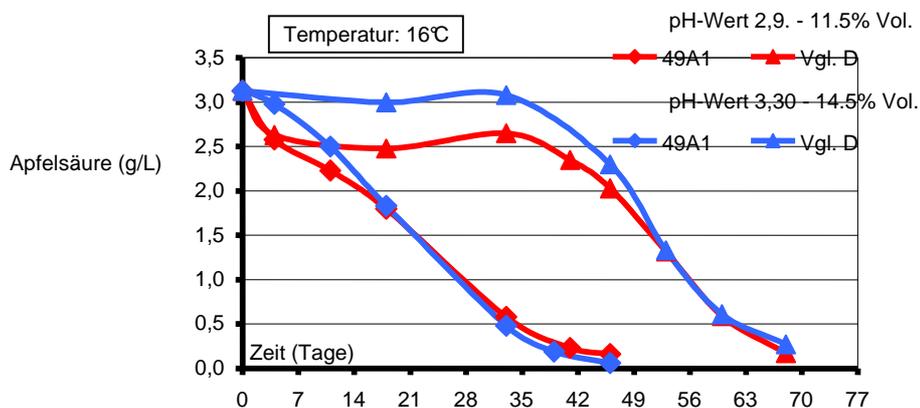
- Milchsäurebakterien H+ (Hefestamm 49A1), *Oenococcus oeni*
- Einen auf die Milchsäurebakterien H+ abgestimmten Aktivator, um einen kurzen Zwischenschritt für die Wiederanpassung an das Milieu vorzunehmen, der vor der Beimpfung stattzufinden hat.

**Vitilactic® H+** trägt auch dadurch zur Qualität der Weine bei, dass es in nur geringem Umfang flüchtige Säure und biogene Amine bildet.

## 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

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



## EINSATZBEDINGUNGEN

- ◆ **pH-Wert: höher oder gleich 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 einsetzen, dass bei der Beimpfung mit **Vitalactic® H+** der **Gesamtgehalt an SO<sub>2</sub> unter 50 mg/l** und **unter 10 mg/l** für das **freie SO<sub>2</sub>** ist.  
Lassen Sie sich von Ihrem Önologen beraten!
- ◆ **Alkohol: höchstens 14,5 % Vol.**
- ◆ **Restzucker:** unter 5 g/l
- ◆ **Temperatur** :siehe Verfahrensprotokoll
- ◆ Es wird empfohlen, vorsichtshalber eine Probe des zu beimpfenden Weins 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 50 hl Wein bei vollständiger Verwendung des Sets **Vitalactic® H+** zur malolaktischen Beimpfung (Dosis für 50 hl) zu beimpfen.*

### 1/ Rehydrierungsphase:

1A/ Den Inhalt des Beutels **Activateur 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!

### 2/ Wiederanpassungsphase:

Das nach Phase 1/ rehydrierte Präparat **Vitalactic® H+** vorsichtig mit 5 Litern Wein mit einem pH-Wert >3,5 (Temperatur zwischen 17 und 21°C) mischen.  
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. Eine Temperatur zwischen 17 und 21°C aufrecht erhalten. Die Tätigkeit der malolaktischen Gärung regelmäßig überprüfen (alle 2-4 Tage Analyse der Äpfelsäure durchführen).  
Bei Weiß- und Roséweinen mit niedrigem pH-Wert oder erhöhtem Alkoholgehalt wird wärmstens empfohlen, für eine Temperatur von ungefähr 16-17°C zu sorgen. Wir konnten beobachten, dass die Beimpfung unter diesen Bedingungen tatsächlich wirksamer ist.

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

## VERPACKUNG

- ◆ Dosis für 50 hl und 250 hl

## QUALITÄT – SICHERHEIT– UMWELT

- ◆ 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!

## LAGERUNG

- ◆ Nicht geöffneter Beutel:
  - 12 Monate bei 4°C
  - 18 Monate bei – 18°C
- ◆ Lagerung bei Raumtemperatur über einige Tage hin möglich.
- ◆ Nach Öffnen der Verpackung sofort aufbrauchen!

## BIBLIOGRAPHIE

Rapports internes des expérimentations menées sur les vins 2006 en Champagne, dans le Gers et en Val de Loire, {Interne Berichte über die bei Weinen des Jahrgangs 2006 in der Champagne, im Gers und im Loiretal durchgeführten Versuche} Martin Vialatte Oenologie.

Rapport final confidentiel du programme de travail mené par ITV France, unité de Beaune, sur la souche 49A1 {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.