



BIOREAKTIVATOR AUS ÖNOLOGISCHEN MILCHSÄUREBAKTERIEN VERWENDUNG BEI DER REHYDRIERUNG VON MILCHSÄUREBAKTERIEN

EIGENSCHAFTEN

Die Entwicklung und die Aktivität der Milchsäurebakterien sind von zahlreichen Faktoren abhängig, und zwar:

- Weintemperatur
- SO₂-Gehalt
- pH-Wert,
- Alkoholgehalt,
- Anwesenheit von Hemmstoffen wie Polyphenole und kurzkettige Fettsäuren
- Verfügbare Nährstoffe

Um die Leistungsfähigkeit der ausgewählten Stämme *Oenococcus oeni* und ihre Widerstandsfähigkeit gegenüber einschränkenden Faktoren zu verbessern, hat **Martin Vialatte Oenologie** den Bioreaktivator aus önologischen Milchsäurebakterien mit dem Namen **PRE-LACTIC** entwickelt.

SPEZIELLE EIGENSCHAFTEN

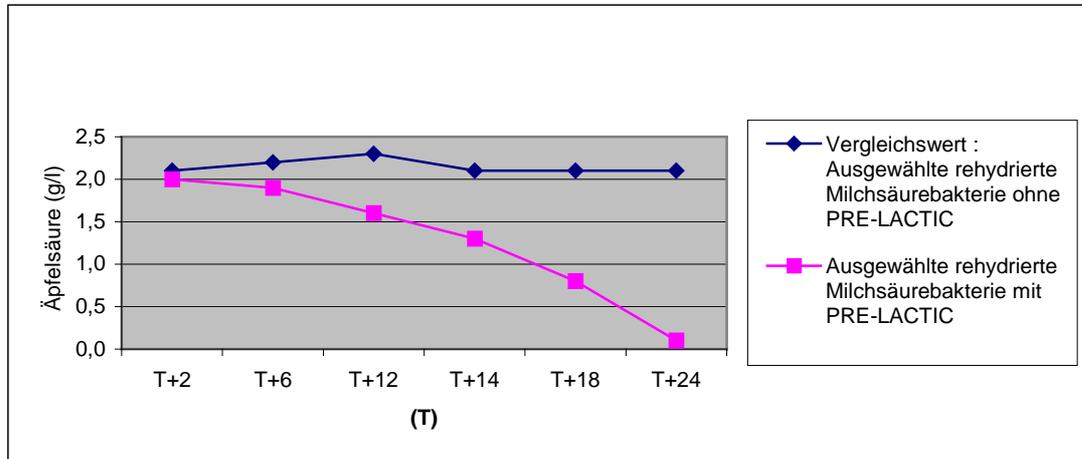
Wenn **PRE-LACTIC** während der Rehydrierung der ausgewählten Milchsäurebakterien, die wie z.B. bei Vitilactic® in gefriergetrockneter Form angeboten werden, zugesetzt wird, ist es möglich, ihre Vermehrung unter schwierigen Bedingungen zu verbessern.

PRE-LACTIC, das aus speziellen inaktivierten Hefen und Trägerstoffen besteht, verschafft den Milchsäurebakterien:

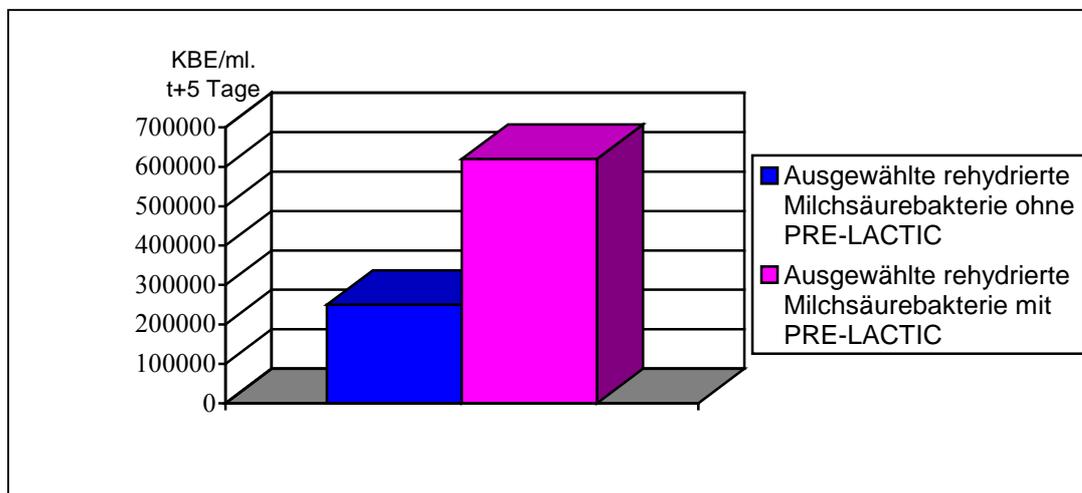
- unbedingt notwendige Wachstumsfaktoren wie Aminosäuren, Peptide, Vitamine, Mineralsalze usw.
- Trägerstoffe, die dazu beitragen, dass die Milchsäurebakterien in Suspension bleiben, wodurch ihre Gärungsaktivität verbessert wird.

Die Anpassung der ausgewählten Milchsäurebakterien an das Milieu wird auf diese Weise erleichtert. (höheres Populationsniveau) und der Ablauf der malolaktischen Gärung verbessert. Diese Feststellungen treffen in Fällen von schwieriger der malolaktischer Gärung (sehr langsamer, ja blockierter Gärungsbeginn) besonders zu, wie es die Abbildungen Nr. 1 und Nr. 2 veranschaulichen.

- Abb. Nr. 1: im Labor durchgeführter Versuch bei Rotwein aus dem Burgund, Jahrgang 2005, der sich gegen den Ablauf der malolaktischen Gärung „sträubt“. Zeitliche Darstellung der Verschlechterung der Äpfelsäure.



- Abb. Nr. 2: im Labor durchgeführter Versuch bei Rotwein aus dem Burgund, Jahrgang 2005, der sich gegen den Ablauf der malolaktischen Gärung „sträubt“. Auszählen der lebenden Population von Milchsäurebakterien 5 Tage nach dem Beimpfen.



PRE-LACTIC wird während der Rehydrierung der ausgewählten Milchsäurebakterien verwendet, um ihre Vermehrung zu verbessern, wenn die malolaktische Gärung unter schwierigen Bedingungen abläuft. **PRE-LACTIC** in dem Wasser für die Rehydrierung der Milchsäurebakterien nach unten beschriebener Gebrauchsanweisung zusetzen.

EINZUSETZENDE DOSIS UND GEBRAUCHSANWEISUNG

Für eine gegebene Menge zu beimpfenden Weins die entsprechende Dosis **PRE-LACTIC** (20g/hl) im Verhältnis 1 : 10 Wassergewicht in ungechlortem Wasser mit einer Temperatur von 25 °C auflösen. Anschließend die notwendige Dosis an ausgewählten Milchsäurebakterien (1 g/hl) zusetzen. 15 Minuten warten, danach den Ansatz mit den rehydrierten Milchsäurebakterien in den Wein gießen.

Praktische Übersicht zur Berechnung der einzusetzenden Dosis von **PRE-LACTIC**:

Menge an zu beimpfenden Wein	Menge an ausgewählten Milchsäurebakterien vom Typ VITILACTIC	Menge an Mineralwasser für die Rehydrierung	Menge an PRE-LACTIC
2,5 hl	Dosis für 2,5 hl	500 ml	50 g
25 hl	Dosis für 25 hl	5 l	500 g
100 hl	Dosis für 100 hl	20 l	2 kg
250 hl	Dosis für 250 hl	50 l	5 kg

GESETZGEBUNG

- Gesetzlich zulässige Höchstdosierung: 40 g/hl

VERPACKUNG

- In Pulverform angeboten: 1 kg-Sack (d.h. Dosis für 50 hl) - Karton 10 x 1 kg -

LAGERUNG

- Ganze Verpackung, originalverschweißt, lichtgeschützt an einem trockenen und geruchsfreien Ort bei einer Temperatur unter 25 °C lagern.
- Nach Öffnung der Verpackung schnell aufbrauchen!
- Bei ungeöffneter Originalverpackung 3 Jahre lang lagerfähig.

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