

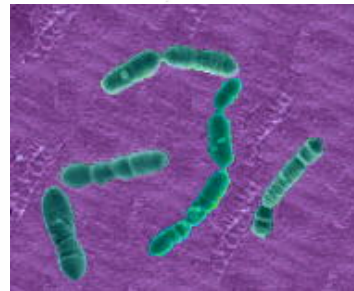


Lettre Vinification Authentique



Der Oenologe rät:

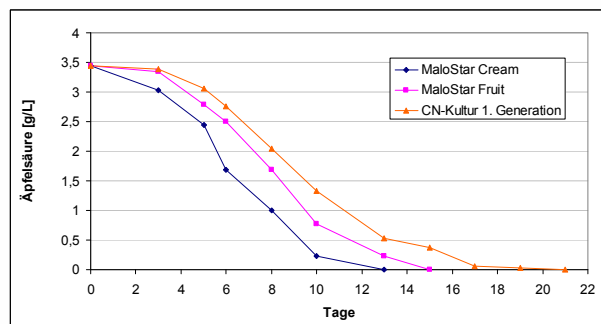
Die Einflüsse von Botrytis beim Jahrgang 2011 sind vielfältig und führen teilweise zu drastischen Veränderungen der Most-/Weinhaltsstoffe. Für das Säure- und Diacetylmanagement ist der Abbau von Weinsäure und die Bildung von Gluconsäure und flüchtiger Säure von Bedeutung. Ebenso die intensive Zunahme der für die malolaktische Fermentation (MLF) wichtigen Äpfel- und Citronensäure. Bei nachfolgender klassischer MLF können laktische und buttrige Noten sowie flüchtige Säure aus dem Citratstoffwechsel der Milchsäurebakterien im Übermaß auftreten.



Aktive MaloStar Fruit-Starterkultur

La Littorale
Groupe Erbslöh
Tel.: +49 6722 708-0
info@lalittorale.de
www.lalittorale.de

Gerade für die Vermeidung stark buttriger Diacetyl aromen ist der Einsatz von citratnegativen Kulturen eine wichtige Maßnahme, um dem Einfluss von Botrytis entgegenzuwirken. Die Bildung biogener Amine, vor allem Histamin, lässt sich durch den Einsatz von Starterkulturen reduzieren, da die bakterielle Begleitflora dadurch unterdrückt wird. MaloStar Fruit und MaloStar Cream sind auf die Vermeidung der Histaminbildung selektiert.



Abbauraten der von MaloStar Fruit und MaloStar Cream im Vergleich zur citratnegativen Kultur der 1. Generation.

MaloStar Fruit – Citratnegativ, für den fruchtbetonten Weintyp

MaloStar Fruit ist die neue, citratnegative Bakterienkultur der 2. Generation für den diacetyl- und acetatreduzierten Ausbau fruchtbetonter Weiß- und Rotweine. Grundsätzlich sind die citratnegativen Kulturen durch das Fehlen eines Stoffwechselweges gegenüber herkömmlichen Kulturen in der Fermentationsaktivität zu unterscheiden. Durch die besondere Selektion und hohe Zellzahl von MaloStar Fruit wird der MLF mehr Sicherheit verliehen.

Diese besondere citratnegative Selektion erhält das Potenzial der Rebsorten- und Gäraromakomponenten, die bei der herkömmlichen MLF modifiziert oder durch die Bildung von Diacetyl (Butternote) überdeckt werden.

Citratnegativ bedeutet, dass der Bakterienkultur MaloStar Fruit die negative Eigenschaft zum Abbau von Citronensäure fehlt. Dadurch bleibt die Citronensäure als wichtiger Bestandteil der Säurestruktur der Weine erhalten.

Ebenfalls unterbleibt die Bildung von Essigsäure (flüchtige Säure) aus Citronensäure. Die besondere Komposition des Aktivators dieser Starterkultur verhindert zusätzlich eine durch Pantothen säuremangel bedingte mögliche Bildung flüchtiger Säure aus Glucose während der MLF.

Nach Ende der MLF muss nicht auf einen Diacetylabbau gewartet werden. Eine sofortige Schwefelung kann erfolgen. Die Vermehrung wilder Mikroorganismen wird verhindert und eine erhöhte Sicherheit gewährleistet. Des Weiteren ist MaloStar Fruit für die Simultanbeimpfung geeignet.

Die Behandlungen unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Unabwägbarkeiten. Die in den technischen Merkblättern empfohlenen Behandlungen sind deshalb ohne Rechtsverbindlichkeit. Ergänzend gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Edition: 16
Druck: 16.09.2011





| Charakteristik MaloStar Fruit | |
|---|---|
| → Vermeidung von Butternoten, Erhalt der Säurestruktur und Frische sowie Rebsortentypizität | → Minimierung der Gefahr der Bildung flüchtiger Säure |
| → Zügiger malolaktischer Umsatz | → Sensibel auf hohe Alkoholgehalte |
| → Schnelle Zellzahlzunahme | → Sensibel auf SO ₂ |

MaloStar Cream – für den ausgeglichenen, harmonischen Weintyp

Oenologisches, ternäres Gemisch robuster Bakterienstämme mit verschiedenen, sich positiv ergänzenden Eigenschaften für die zügige MLF bei Rot- und Weißweinen. MaloStar Cream ist eine äußerst widerstandsfähige Bakterienselektion für die Erzeugung ausgeglichener und harmonischer Weine klassischer Ausprägung. Die Einleitung der MLF und die vollständige Umsetzung von Äpfel- zu Milchsäure ist auch unter schwierigen Bedingungen erfolgreich.

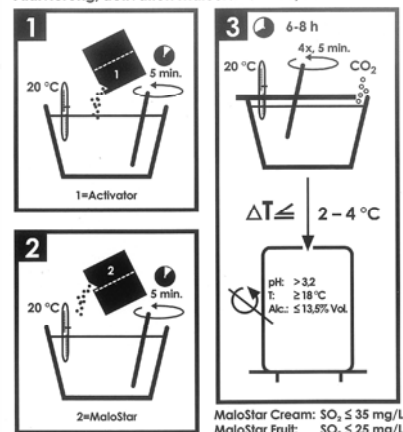
Eine hohe Alkoholverträglichkeit und gute pH-Toleranz zeichnen das Gemisch unterschiedlich adaptierter Selektionen von MaloStar Cream aus. Die besondere Komposition des Aktivators dieser Starterkultur verhindert eine durch Pantothen säuremangel bedingte mögliche Bildung flüchtiger Säure aus Glucose während der MLF.

| Charakteristik MaloStar Cream | |
|--|---|
| → Gutes Durchsetzungsvermögen gegenüber wilden Mikroorganismen | → Minimierung der Gefahr der Bildung flüchtiger Säure |
| → Zügiger malolaktischer Umsatz | → Gute pH-Toleranz |
| → Schnelle Zellzahlzunahme | → Hohe Alkoholtoleranz |
| → Robuster Charakter | → Fördert Struktur, Sanftheit, Volumen |

Prinzip Doppelkammerbeutel

Die Kurzzeitaktivierung von 6 bis 8 Stunden bewirkt das Starten des Bakterienstoffwechsels unter Aufnahme lebenswichtiger Nährstoffe und sukzessiver Adaptation an die pH-Bedingungen des Mostes/Weines. Hierbei wird chlorfreies Wasser oder Mineralwasser bei ca. 20 °C vorgelegt und der Aktivator (1) eingerührt. Im Anschluss erfolgt die Zugabe der Bakterienkultur (2). Nachdem die Kultur rehydriert wurde, entweicht im Laufe des aktivierten Stoffwechsels CO₂. Die Kultur muss vor allem in der Anfangsphase während der Adaption gelegentlich umgerührt werden, um ein Absinken und dadurch einen Nährstoffmangel zu verhindern. Nach erfolgter zellzahlschonender Adaption der Bakterien wird der Rehydrierungsansatz zum Most/Wein gegeben. Das Temperaturgefälle sollte nicht größer als 4 °C sein. Vor Anwendung der Kulturen sind die wichtigsten Wein-/Most-Parameter (pH-Wert, Temperatur, Alkoholgehalt und Gesamt SO₂-Gehalt) mit den Anforderungsbedingungen der Bakterien abzugleichen.

Aktivierung/activation MaloStar Cream/MaloStar Fruit



Die Behandlungen unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Unabwägbarkeiten.

Die in den technischen Merkblättern empfohlenen Behandlungen sind deshalb ohne Rechtsverbindlichkeit. Ergänzend gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen.

Edition: 16
Druck: 16.09.2011

Achtung: Hefen, die säureerhaltend sind oder hohe SO₂-Gehalte verursachen, sowie SO₂-konservierendes Vitamin C können über eine obligate Maische-/Most-Schwefelung hinaus zur starken Erhöhung der SO₂-Gehalte führen. Damit besteht die Gefahr der Inaktivierung der Starterkultur!

Informieren Sie sich im F3-Hefeflyer welche Hefe MLF-verträglich ist.

