# LACTOENOS® 450 PreAc

Œnococcus œni–Stamm für ein rasches Einsetzen des BSA und ein einzigartiges Produktionsverfahren namens PreAc®.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934.

#### SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

- Stamm mit hoher Widerstandsfähigkeit gegen Ethanol.
- · Unter optimalen Bedingungen einer der Stämme mit der höchsten malolaktischen Aktivität auf dem Markt.
- · Geringe Bildung von Diacetyl und Ethyllactat.
- · Geringe Bildung flüchtiger Säure.
- · Keine Bildung biogener Amine.
- Durch sein Preis-/Leistungsverhältnis ist es das ideale Präparat, um bei Weiß- und Rotweinen des Kernsortiments den Verlauf des biologischen Säureabbaus unter Kontrolle zu haben und exakt wiederholen zu können.

Alkoholgehalt (%-vol)	bis zu 17
рН	über 3.3
Gesamt-SO2 (mg/L)	bis zu 60
Temperatur	über 16°C

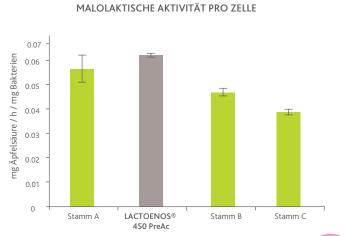
### Aktivitätsspektrum von LACTOENOS® 450 PReAc:

Mit LACTOENOS® 450 PreAc wird der BSA rasch eingeleitet. Seine Anwendung ist einfach und schnell (nur 30 Minuten bei einer frühen Simultanbeimpfung und 12 Stunden bei einer späten Simultanbeimpfung bzw. einer Beimpfung nach der alk. Gärung).

**LACTOENOS**® **450 PreAc** ist aromaneutral, so bleibt der fruchtige Charakter der Weine erhalten.

NB: Parameter unterliegen einer Interaktivität.

#### **VERSUCHSERGEBNISSE**



Malolaktische Aktivität: Menge abgebauter Malate pro Zeiteinheit (h) und bezogen auf die Zellanzahl (mg Bakterien) im gepufferten Milieu bei 25°C.

## 

PRODUCTION OF DIACETYL (mg/L)

Bildung von Diacetyl von 3 Bakterienstämmen. Nach Abschluss des BSA gemessen. \* Merlot, 2005.



l'œnologie par nature

#### PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform	Pulver	Farhe	beige
LISCHCHIUNGSIOITH	I ULVCI	Tarbe	Deige

#### CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%)	Koliforme Keime (KBE/g)< 10 <sup>2</sup>
Bakterienanteil (KBE/g) > 10 <sup>11</sup>	E. coli (/g)keine
Schimmel (KBE/g)< 10 <sup>3</sup>	Blei (ppm) < 2
Hefe (KBE/g)< 10 <sup>3</sup>	Quecksilber (ppm)< 1
Essigsäurebakterien (KBE/g)< 104	Arsen (ppm)< 3
Salmonella (/25g) keine	Cadmium (ppm)< 1
Staphylococcus (/g)keine	

#### **ANWENDUNG**

- So früh wie möglich beimpfen. Es gibt verschiedene Varianten:
  - Frühe Simultanbeimpfung (Bei der frühen Simultanbeimpfung werden die Bakterien 24-48 Stunden nach Beginn der Gärung zugegeben), eine immer ausgereiftere Technik, die wir aufgrund ihrer zahlreichen Vorteile empfehlen, insbesondere wegen der optimierten Wirksamkeit der Bakterien.
  - Spätere Simultanbeimpfung (Beimpfung bei einer Dichte von 1020 1010).
  - Sequentielle Beimpfung.
- Keine offenen Packungen verwenden.
- Einen inerten und sauberen Behälter benutzen. 1 L Wasser (chlorfrei) und 1 L Wein (20°C) mischen (für 50 hL). ENERGIZER® dazu mischen und dann die Bakterien LACTOENOS® 450 PreAc zugeben. Homogenisieren und ruhen lassen: 30 Minuten bei einer frühen Co-Inokulation, 12 Stunden (bei 20°C) bei einer späteren oder sequentiellen Beimpfung. Dem Tank beimengen.
- Während des gesamten BSA muss die Temperatur des Gebindes konstant gehalten werden (20°C).
- Unter schwierigen Bedingungen (stockende Endvergärung, nährstoffarmes Milieu oder hoher Alkoholgehalt) oder zur Beschleunigung des BSA sollten dem Gebinde 20 40 g/hL des Bakterienaktivators MALOBOOST® zugegeben werden.
- Dosierung: Das auf der Bakterienpackung angegebene Weinvolumen beachten (50 hL oder 250 hL).
- Ohne ENERGIZER® kann LACTOENOS 450 PreAc® im Rahmen einer Bioweinbereitung eingesetzt werden.

#### **EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG**

- Nach Erhalt in der originalversiegelten Verpackung kalt (-18°C oder +4°C) lagern.
- · Mindesthaltbarkeit der ungeöffneten Packung:
  - 30 Monate bei -18°C.
  - 18 Monate bei +4°C.
- Bereits geöffnete Verpakung nicht mehr verwenden.
- Die ungeöffneten Beutel önologischer Bakterien können bei Raumtemperatur (<25°C) 7 Tage lang transportiert und gelagert werden, ohne erhebliche Verluste hinsichtlich ihrer Aktivität oder ihrer Wirksamkeit.

#### VERPACKUNG

Menge für 50 hL oder 250 hL (ENERGIZER® liegt bei).

