

LACTOENOS® B16 STANDARD

Besonders säureresistenter *Cenococcus oeni*-Stamm.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009.

SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

In der Champagne selektierter Stamm. Nach einer Reaktivierung gemäß Anleitung ist er in der Lage, in Weinen mit niedrigem pH-Wert wie Grundweinen für die Schaumweinbereitung den biologischen Säureabbau zu bewältigen.

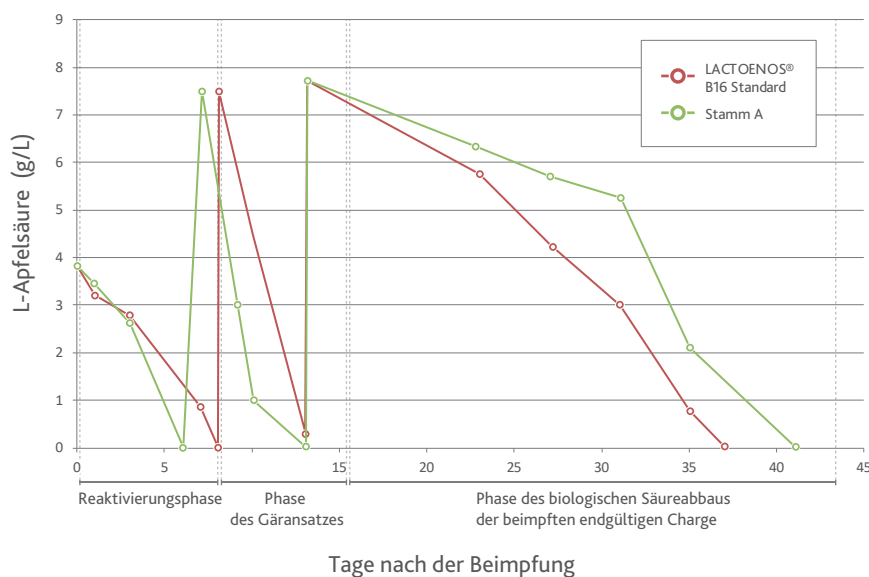
LACTOENOS® B16 STANDARD kann gemäß einer speziellen Anleitung zur Reaktivierung zusammen mit dem Reaktivator LACTOENOS® B16 in Most oder Wein angewendet werden.

Alkoholgehalt (% vol)	Bis zu 14
pH-Wert	Ab 2,9
Gesamt-SO ₂ (mg/L)	Bis zu 50
Temperatur	Ab 16°C

VORAUSSETZUNGEN FÜR DIE ANWENDUNG:

NB : Die Parameter beeinflussen sich gegenseitig.

VERSUCHSERGEBNISSE



Bildliche Darstellung der Etappen Reaktivierung, Gäransatz und biologischer Säureabbau einer Charge Wein. Reaktivierung in Most gemäß Anleitung von LAFFORT®.

Potentieller Alkoholgehalt 10,4% vol., pH-Wert 2,96, L-Apfelsäure 8,85 g/L, Gesamt-SO₂ 50 mg/L.



LAFFORT

l'œnologie par nature

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform Pulver Farbe gelbbraunlich

CHEMISCHE UND BIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit..... < 8%	Coliforme Keime KBE/g..... < 10 ²
Lebensfähige Milchsäurebakterien KBE/g > 10 ⁹	<i>E.coli</i> /g..... keine
Schimmelpilze KBE/g..... < 10 ³	Blei < 2 ppm
Kontaminierende Hefen KBE/g..... < 10 ³	Quecksilber < 1 ppm
Kontaminierende Essigsäurebakterien KBE/g..... < 10 ⁴	Arsen < 3 ppm
<i>Salmonella</i> /25g..... keine	Cadmium < 1 ppm
<i>Staphylococcus</i> /g..... keine	

ANWENDUNGSANLEITUNG

■ ANLEITUNG ZUR REAKTIVIERUNG VON LACTOENOS® B16 STANDARD SUR MOÛT

(für ein endgültig zu beimpfendes Volumen von 100hL).

1. Schritt: Reaktivierungsmilieu - 20 L – 0,2% des endgültigen Volumens, das beimpft werden soll.

- 10 L nicht angereicherten Vorlaufmost bereitstellen.
- Mit der halben Dosis (im Verhältnis zur ganzen Charge) schwefeln, nämlich mit maximal 3 g/hL.
- 10 L chlorfreies Wasser hinzugeben.
- Den REAKTIVATOR LACTOENOS® B16 (zwei 300-g-Beutel) zugeben und homogen durchmischen.
- LACTOENOS® B16 STANDARD (2 Mal die Dosis für 50 hL) zugeben.
- Mit 10 g ZYMAFLORE® SPARK beimpfen (das entspricht 0,5 g/L im Reaktivierungsmilieu), ohne vorherige Rehydrierung.
- Das Ganze gut durchmischen.
- Auf einer Temperatur von 22 bis 25°C halten.
- Die Apfelsäure am Anfang und dann jeden Tag messen. Wenn 2/3 der Apfelsäure verstoffwechselt sind, mit Schritt 2 fortfahren.

Hinweise zum Schritt der Reaktivierung:

- Es ist nicht nötig, den pH-Wert des Reaktivierungsmilieus einzustellen.
- Bei einem niedrigen Apfelsäure-Ausgangsgehalt (unter 5g/L im Ausgangsmost), ist es ratsam, bereits am ersten Tag nach der Reaktivierung die Entwicklung der Apfelsäure zu messen. Falls der Apfelsäurewert zu niedrig ist (weniger als 1/3 des Ausgangswertes), kann das Volumen des Reaktivierungsmilieus durch die Zugabe von einem Volumen Gäransatz (siehe nachfolgend) verdoppelt werden und kann mit Schritt 2 fortgefahren werden, wenn 2/3 der Apfelsäure verstoffwechselt sind.

2. Schritt: Gäransatz -5 hL – 5% des endgültig zu beimpfenden Volumens (zeitlich mit Schritt 1 beginnen)

- 5 hL eines nicht angereicherten Mostes mit einem pH-Wert von 3,1 verwenden (wenn nötig mit Bikarbonat entsäuern).
- Mit der halben Dosis (im Verhältnis zur ganzen Charge) schwefeln, nämlich mit maximal 3 g/hL.



LAFFORT

L'œnologie par nature

- 200 g MALOSTART® (das entspricht 40 g/hL für das Volumen des **Gäransatzes**) zugeben, zuvor in der 10-fachen Menge seines eigenen Gewichts an Mosten rehydrieren.
- Den Tank auf 25°C temperieren.
- Mit 250 g ZYMAFLORE® SPARK beimpfen (das entspricht 0,5 g/L des **Gäransatz**-Volumens; der Gebrauchsanleitung folgen und die Hefe in der 10-fachen Menge ihres eigenen Gewichts an 37°C-warmem Wasser rehydrieren).
- Ist das **Reaktivierungsmilieu** fertig, den **Gäransatz** auf 20°C temperieren und die beiden Zubereitungen zusammengeben.
- Die Apfelsäure am Anfang und dann jeden 2. Tag messen. Wenn 2/3 der Apfelsäure verstoffwechselt sind, mit Schritt 3 fortfahren.

3. Schritt: Beimpfung des endgültigen Weinvolumens (100 hL)

- Den **Gäransatz** dem zu behandelnden Tank zugeben: Wein in Endgärung oder bei abgeschlossener Gärung.
- 20 g/hL MALOSTART® zugeben, zuvor in der 10-fachen Menge seines eigenen Gewichts an Wein rehydrieren.
- Gut homogenisieren.
- Bis zum Ende des biologischen Säureabbaus auf einer Temperatur von 16 - 20°C halten.

■ ANLEITUNG ZUR REAKTIVIERUNG VON LACTOENOS® B16 STANDARD IN WEIN

(für ein endgültig zu beimpfendes Volumen von 100hL)

1. Schritt: Reaktivierungsmilieu - 20 L - 0,2 % des endgültigen Volumens, das beimpft werden soll.

- 10 L nicht geschwefelten Wein bereitstellen.
- 10 L chlorfreies Wasser zugeben.
- Auf einer Temperatur von 20°C halten.
- Den REAKTIVATOR LACTOENOS® B16 STANDARD (zwei 300-g-Beutel) zugeben und homogen durchmischen.
- LACTOENOS® B16 STANDARD (2 Mal die Dosis für 50 hL) zugeben.
- Die Apfelsäure am Anfang und dann jeden Tag messen. Wenn 2/3 der Apfelsäure verstoffwechselt sind, mit Schritt 2 fortfahren.

Hinweise zum Schritt der Reaktivierung:

- Es ist nicht nötig, den pH-Wert des **Reaktivierungsmilieus** einzustellen.
- Bei einem niedrigen Apfelsäure-Ausgangsgehalt (unter 5g/L im Ausgangsmost), ist es ratsam, bereits am ersten Tag nach der Reaktivierung die Entwicklung der Apfelsäure zu messen. Falls der Apfelsäurewert zu niedrig ist (weniger als 1/3 des Ausgangswertes), kann das Volumen des **Reaktivierungsmilieus** durch die Zugabe von einem Volumen **Gäransatz** (siehe nachfolgend) verdoppelt werden und kann mit Schritt 2 fortgefahren werden, wenn 2/3 der Apfelsäure verstoffwechselt sind.

2. Schritt: Gäransatz -5 hL – 5% des zu endgültig zu beimpfenden Volumens.

- 5 hL Wein der Charge verwenden, die endgültig beimpft werden soll.
- Mit Kaliumbikarbonat bis zu einem pH-Wert von 3,3 entsäuern.
- 200 g MALOSTART® (das entspricht 40 g/hL beim **Gäransatz**) zugeben, zuvor in der 10-fachen Menge seines eigenen Gewichts an Wein rehydrieren.
- Den Tank auf 20°C temperieren.
- Wenn das **Reaktivierungsmilieu** fertig ist, die gesamte Menge dem **Gäransatz** zugeben.

- Die Apfelsäure am Anfang und dann alle 2 Tage messen. Wenn 2/3 der Apfelsäure verstoffwechselt sind, mit Schritt 3 fortfahren.

3. Schritt: Beimpfung des endgültigen Weinvolumens (100 hL)

- Den **Gäransatz** dem Tank, der behandelt werden soll, begeben.
- 20 g/hL **MALOSTART®** zugeben, zuvor in der 10-fachen Menge seines eigenen Gewichts an Wein rehydrieren.
- Gut homogenisieren.
- Bis zum Ende des biologischen Säureabbaus auf einer Temperatur von 16 - 20°C halten.

LAGERUNG

- In der ungeöffneten Originalverpackung kalt (bei -18°C oder 4°C) lagern.
- Mindesthaltbarkeit: 30 Monate bei -18° C.
18 Monate bei +4° C.

VERPACKUNG

- Dosis für 50 hL.
- Dosis für 250 hL.



REAKTIVATOR LACTOENOS® B16

Auswahl an inaktivierten Hefen (*Saccharomyces cerevisiae*) für die Reaktivierungsphase des Bakterienstammes
LACTOENOS® B16 STANDARD.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009.

SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

REAKTIVATOR LACTOENOS® B16 wurde speziell formuliert, um die Reaktivierung der Bakterien bei einem Einsatz des Bakterienstammes **LACTOENOS® B16 STANDARD** zu fördern. Dieses Präparat ermöglicht den Bakterien, sich in Most oder Wein besser zu reaktivieren, und schafft einen Qualitätsvorsprung für einen erfolgreichen biologischen Säureabbau selbst unter schwierigen Bedingungen (niedrigem pH-Wert,...).

PHYSISCHE MERKMALE

Erscheinungsform	Pulver	Farbe	beige
------------------------	--------	-------------	-------

CHEMISCHE UND BIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit	< 7%	Coliforme Bakterien UFC/g	< 10 ²
Gesamtstickstoff	> 60%	<i>Staphylococcus/g</i>	keine
Unlösliche Stoffe	< 10%	<i>Salmonella/25g</i>	keine
Lebensfähige Hefen UFC/g	< 10 ²	<i>E. coli/g</i>	keine
Schimmelpilze UFC/g	< 10 ³	Blei	< 2 ppm
Milchsäurebakterien UFC/g	< 10 ³	Cadmium	< 1 ppm
Essigsäurebakterien UFC/g	< 10 ³	Quecksilber	< 1 ppm
		Arsen	< 3 ppm

ANWENDUNGSANLEITUNG

Lesen Sie das Produktdatenblatt zu **LACTOENOS® B16 DIRECT**.

LAGERUNG

- In der Originalverpackung bei nicht zu hohen Temperaturen (0-25°C) vom Boden entfernt an einem trockenen und geruchsfreien Ort lagern.
- Ungeöffnete Originalverpackung.
- Mindesthaltbarkeit: 3 Jahre

VERPACKUNG

- 300-g-Beutel (Dosis für **LACTOENOS® B16 DIRECT** bei 50 hL).
- 1,5-kg-Beutel (Dosis für **LACTOENOS® B16 DIRECT** bei 250 hL).

