LACTOENOS® B16 Standard

Besonders säureresistenter *Œnococcus œni*-Stamm.

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

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.

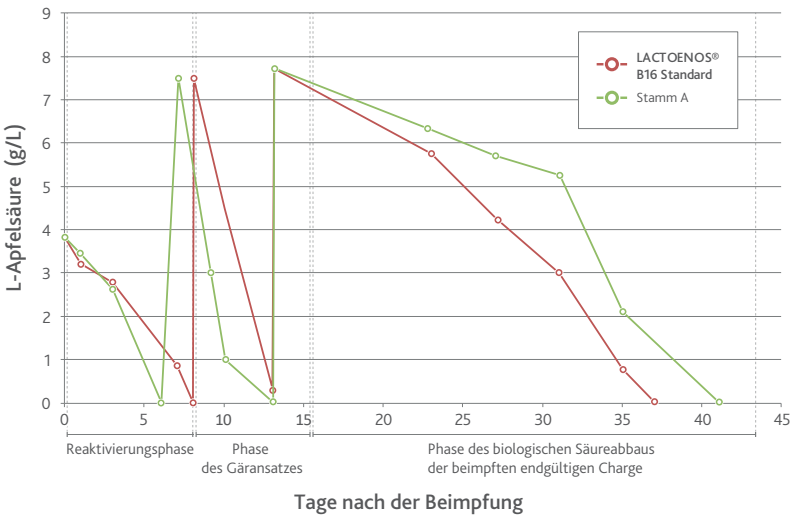
LACTOENOS® B16 STANDARD kann gemäß einer speziellen Anleitung zur Reaktivierung zusammen mit dem Reaktivator **LACTOENOS® B16** in Most oder Wein angewendet werden.

Alkoholgehalt (% vol)	Bis zu 14
pH-Wert	Ab 2,9
Gesamt-SO_2 (mg/L)	Bis zu 60
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-SO_2 50 mg/L.

LAFFORT
l'œnologie par nature

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform	Pulver
Farbe	gelbbräunlich

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

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

ANWENDUNG

■ 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. Die Bakterienpackung 30 min. vor der Anwendung aus der Kühlung nehmen.
- 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 (20 L Most) 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 (*zeitglich mit Schritt 1 beginnen*)

- 5 hL eines nicht angereicherten Mostes mit einem pH-Wert von 3,1 verwenden (wenn nötig mit Kaliumbikarbonat entsäuern).

- Mit der halben Dosis (im Verhältnis zur ganzen Charge) schwefeln, nämlich mit maximal 3 g/hL.
- 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).
- Den Tank auf 25°C temperieren.
- Wenn das Reaktivierungsmilieu fertig ist:
  - 200 g **MALOBOOST®** zugeben (das entspricht 40 g/hL für das Volumen des Gäransatzes), zuvor in der 10-fachen Menge seines eigenen Gewichts an Most rehydrieren.
  - Die Temperatur des Gäransatzes auf 20°C einstellen und über den biologischen Säureabbau hinweg konstant halten.
  - Die beiden Zubereitungen (Reaktivierungsmilieu und Gäransatz) 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.
- 2 kg **MALOBOOST®** zugeben, das entspricht 20 g/hL für 100 hL, zuvor in der 10-fachen Menge seines eigenen Gewichts an Wein rehydrieren.
- Gut homogenisieren.
- Bis zum Ende des biologischen Säureabbaus auf einer Temperatur von 18 - 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) für 100 hL zugeben und homogen durchmischen.
- **LACTOENOS® B16 STANDARD** (2 Mal die Dosis für 50 hL) zugeben. Die Bakterienpackung 30 min. vor der Anwendung aus der Kühlung nehmen.
- 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 (20 L Wein) 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.
- Wenn das Reaktivierungsmilieu fertig ist:
  - 200 g **MALOBOOST®** (das entspricht 40 g/hL beim **Gäransatz**) zugeben, zuvor in der 10-fachen Menge seines eigenen Gewichts an Wein rehydrieren.
  - Die Temperatur des Gäransatzes auf 20°C einstellen und über den biologischen Säureabbau hinweg konstant halten.
  - Die beiden Zubereitungen (Reaktivierungsmilieu und Gäransatz) zusammengeben.
- 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, beigeben.
- 2 kg **MALOBOOST®** zugeben, das entspricht 20 g/hL für 100 hL, zuvor in der 10-fachen Menge seines eigenen Gewichts an Wein rehydrieren.
- Gut homogenisieren.
- Bis zum Ende des biologischen Säureabbaus auf einer Temperatur von 18 - 20°C halten.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- Nach Erhalt in der originalversiegelten Verpackung kalt (-18°C oder +4°C) lagern.
- Mindesthaltbarkeit: 30 Monate bei –18° C.
  18 Monate bei +4° C.
- Bereits geöffnete Verpakung nicht mehr verwenden.

VERPACKUNG

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

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 61 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

JB - AS - 22.07.20 - Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.

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 (EU) 2019/934.

SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

Der **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 reakklimatisieren, und schafft einen Qualitätsvorsprung für einen erfolgreichen biologischen Säureabbau selbst unter schwierigen Bedingungen (niedrigem pH-Wert,…).

PHYSISCHE MERKMALE

Erscheinungsform	Pulver
Farbe	beige

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

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

ANWENDUNG

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

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- 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).

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 - 33072 BORDEAUX CEDEX - Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

BN - SP - 10.12.19 -Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.