ANLEITUNG ZUR REAKTIVIERUNG VON LACTOENOS® B16 STANDARD IN MOST – SCHAUMWEINE

Biologischer Säureabbau

LACTOENOS® B16 STANDARD - In der Champagne selektierte *Oenococcus oeni* -Bakterien.

- Sehr widerstandsfähige Bakterien gegenüber den typisch niedrigen pH-Werten von Grundweinen (ab pH 2,9).
- Vor ihrem Einsatz ist eine 3- bis 5-tägige Akklimatisierungsphase notwendig.

ZUR BEIMPFUNG VON 100 hL

REAKTIVIERUNGSMILIEU

20 L

10 L **MOST** (Cuvée)
Mit der halben Dosis schwefeln, nämlich mit maximal 3 g/hL.

10 L chlorfreies Wasser.

Den **REAKTIVATOR LACTOENOS® B16** (zwei 300-g-Beutel) zugeben und homogen durchmischen.

LACTOENOS® B16 Standard
(2 Mal die Dosis für 50 hL) zugeben.

ZYMAFLORE® SPARK : 10 g
(= 0,5 g/L, ohne vorherige Rehydrierung).

Auf einer Temperatur von 22-25°C halten.

Die Apfelsäure am Anfang und dann jeden Tag messen.

Apfelsäure = 2/3 des Ausgangswertes verstoffwechselt.

GÄRANSATZ
(zeitgleich mit dem Reaktivierungsmilieu beginnen)

5 hL

Nicht angereicherter **MOST** mit pH-Wert 3,1 bis 3,3 (wenn nötig mit Bikarbonat entsäuern).
Mit der halben Dosis schwefeln, nämlich mit maximal 3 g/hL.

ZYMAFLORE® SPARK (20 min. in 37°C-warmem Wasser rehydrieren): 250 g (= 0,5 g/L).
Gärung bei einer Temperatur von 25°C. Sobald die Reaktivierung abgeschlossen ist, für den biologischen Säureabbau auf 20°C abkühlen.

Wenn das Reaktivierungsmilieu fertig ist:
200 g **MALOBOOST®** zugeben (40 g/hL auf das Volumen des Gäransatzes berechnet), zuvor in der 10-fachen Menge seines eigenen Gewichts an Most rehydrieren.
Die beiden Zubereitungen zusammengeben (Reaktivierungsmilieu und Gäransatz).

Die Apfelsäure am Anfang und dann wenigstens jeden zweiten Tag messen.

Apfelsäure = 2/3 des Ausgangswertes verstoffwechselt.

TANK

100 hL

2 kg (= 20 g/hL) **MALOBOOST®** zugeben, zuvor in der 10-fachen Menge seines eigenen Gewichts an Wein rehydrieren.

Den Gäransatz vor der Zugabe zum Tank, der behandelt werden soll (Wein in Endgärung oder mit abgeschlossener Gärung), homogen durchmischen.

Den Tank nach der Zugabe von **MALOBOOST®** und dem Gäransatz homogen durchmischen.

Bis zum Ende des BSA auf einer Temperatur von 18 bis 20°C halten.

LAFFORT
l'œnologie par nature

ANLEITUNG ZUR REAKTIVIERUNG VON LACTOENOS® B16 STANDARD IN GRUNDWEIN - SCHAUMWEINE

Biologischer Säureabbau

LACTOENOS® B16 STANDARD - In der Champagne selektierte *Oenococcus oeni* -Bakterien.

- Sehr widerstandsfähige Bakterien gegenüber den typisch niedrigen pH-Werten von Grundweinen (ab pH 2,9).
- Vor ihrem Einsatz ist eine 3- bis 5-tägige Akklimatisierungsphase notwendig.

ZUR BEIMPFUNG VON 100 hL

REAKTIVIERUNGSMILIEU
20 L

10 L ungeschwefelter **WEIN.**

10 L chlorfreies Wasser.

Den **REAKTIVATOR LACTOENOS® B16** (zwei 300-g-Beutel) zugeben und homogen durchmischen.

LACTOENOS® B16 Standard (2 Mal die Dosis für 50 hL) zugeben.

Die Temperatur auf 20°C halten.

Die Apfelsäure am Anfang und dann jeden Tag messen.

Apfelsäure = 2/3 des Ausgangswertes verstoffwechselt

GÄRANSATZ
5 hL

5 hL **WEIN** aus der endgültig zu beimpfenden Charge. Mit Kaliumbikarbonat bis zu einem pH-Wert von 3,3 entsäuern.

Wenn das Reaktivierungsmilieu fertig ist: 200 g **MALOBOOST®** (40 g/hL auf das Volumen des Gäransatzes berechnet) zugeben, zuvor in der 10-fachen Menge seines eigenen Gewichts an Wein rehydrieren.
Die beiden Zubereitungen zusammengeben (Reaktivierungsmilieu und Gäransatz).

Die Temperatur auf 20°C halten.

Die Apfelsäure am Anfang und dann mindestens jeden zweiten Tag messen.

Apfelsäure = 2/3 des Ausgangswertes verstoffwechselt

TANK
100 hL

2 kg (= 20 g/hL) **MALOBOOST®** zugeben, zuvor in der 10-fachen Menge seines eigenen Gewichts an Wein rehydrieren.

Den Gäransatz vor seiner Zugabe zum Tank, der behandelt werden soll, homogen durchmischen.

Den Tank nach der Zugabe von **MALOBOOST®** und dem Gäransatz homogen durchmischen.

Bis zum Ende des BSA auf einer Temperatur von 18 bis 20°C halten.

LAFFORT
l'œnologie par nature

NB-JC- 21.07.2020