

Neustart des biologischen Säureabbaus

Verfahren zum Neustart des biologischen Säureabbaus

Probleme beim biologischen Säureabbau im Wein können verschiedene Ursachen haben:

- Giftstoffe im Wein, Vorkommen von Hemmstoffen (Ethanol, SO₂, mittelkettige Fettsäuren).
- Unzureichende Bakterienflora.
- · Mangel an für Bakterien notwendigen Nährstoffen.

Auf jede dieser Situationen gibt es eine passende Antwort:

1 ENTFERNUNG VON GIFTSTOFFEN AUS DEM MILIEU:

Zur Beseitigung von Hemmstoffen für Bakterien ist die Zugabe von Heferinden (OENOCELL®, 20 bis 40 g/hL) unter gleichzeitigem Üperpumpen im geschlossenen System eine effiziente Behandlung. Um eine optimale Überlebensrate zu gewährleisten, muss dieser Vorgang 24 bis 48 Stunden vor der Beimpfung mit den Bakterien erfolgen.



2 VERWENDUNG WIDERSTANDSFÄHIGER BAKTERIEN:

Nicht alle Bakterien haben dieselben genetischen Voraussetzungen, um den schwierigsten Bedingungen standzuhalten. LACTOENOS® B16 STANDARD ist unter schwierigen Bedingungen einer der widerstandsfähigsten auf dem Markt erhältlichen Stämme.



3 AKTIVIERUNG VON BAKTERIEN:

Zur Behebung von Mängeln im Milieu wird der Einsatz von MALOBOOST® nach der Beimpfung mit den Bakterien empfohlen, um die notwendigen Nährstoffe für die Milchsäurebakterien zuzuführen.





Neustart des biologischen Säureabbaus

Bei Vorkommen von *Brettanomyces bruxellensis* und je nach Befallsgrad einen Abstich oder sogar eine Filtration (1μm) einplanen, um diese unerwünschte Population zu beseitigen. Das Milieu weist in Folge weniger Geläger auf, das als Nahrung für Milchsäurebakterien notwendig ist, was die Zugabe einer Nährstoffergänzung unerlässlich macht.

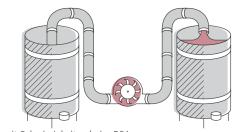
VERFAHREN ZUM NEUSTART DES BSA



Bei Befall durch Brettanomyces:

• Den Tank unter Luftausschluss abstechen.

Beachten Sie: Wenn die Brettanomyces-Hefepopulation höher als 10³ cell/mL ist, den Wein filtrieren (1 μm).



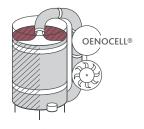
Wein mit Schwierigkeiten beim BSA



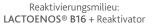
- OENOCELL® (20 g/hL) zugeben.
- 48 Stunden lang im geschlossenen System alle 12 Stunden für eine gleichmäßige Verteilung im Wein sorgen.



- Den Bakterienansatz LACTOENOS® B16 STANDARD vorbereiten, dabei Schritt 1 und 2 der im Produktdatenblatt erwähnten "Anleitung zur Reaktivierung von LACTOENOS® B16 STANDARD in Wein" folgen.
- Den Gäransatz mit dem Hefeansatz beimpfen, dabei Schritt 3 der genannten Anleitung folgen.







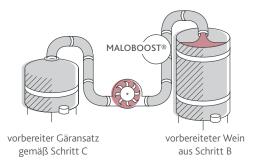


Gäransatz mit MALOBOOST®



Beimpfung und Ernährung:

- Wenn der Gäransatz fertig ist (siehe Anleitung), dem gemäß Schritt B vorbereiteten Wein zugeben.
- MALOBOOST® (20 bis 40 g/hL) zugeben.
- Im geschlossenen System für eine gleichmäßige Verteilung sorgen.





Wichtig: die Temperatur über alle Schritte hinweg bis zum biologischen Säureabbau stabil und zwischen 18°C und 25°C halten.