

Tipps für einen ERFOLGREICHEN BIOLOGISCHEN SÄUREABBAU

Sicherheit für Winzer

Biologischer Säureabbau (BSA) wird oft als ein einfacher Umwandlungsprozess von Äpfelsäure zu Milchsäure durch *Oenococcus oeni* Bakterien betrachtet. Aber der BSA stellt durch die Wahl eines bestimmten Stammes die letzte Gelegenheit dar, um vegetative Noten zu reduzieren, die Fruchtaromen zu verbessern, die aromatische Komplexität zu erhöhen und die Balance sowie die Struktur des Weines zu verbessern.

WAS SIND DIE RISIKEN EINES SPONTANEN BSA?

Unkontrollierter, spontaner BSA kann zur Bildung von Fehlparmen wie Joghurt, ranziger Butter, Schweiß, verbrannten Streichhölzern oder sogar faulen Früchten führen. Eine weitere unerwünschte Folge des spontanen Wachstums ist die Produktion biogener Amine. Die Inokulation mit ausgewählten *Oenococcus oeni* sorgt für einen schnellen Gärbeginn und eine bessere Kontrolle über die Produktion von Aromen.

DIE VORTEILE VON ENARTIS ML BAKTERIEN

- Erfolgreicher BSA auch unter schwierigen Bedingungen
- Erhöhte aromatische Komplexität
- Mehr Frucht, weniger vegetative Töne
- Keine Bildung von gesundheitsschädlichen und allergenen Verbindungen
- Dominanz des inokulierten Stammes über nativer Bakterienflora

Hauptfaktoren, die Wachstum, Lebensfähigkeit und Aktivität von Milchsäurebakterien beeinflussen

Faktoren	Toleranzgrenzen	Optimale Bedingungen
Alkohol (% v/v)	15	13
pH	<3.1	>3.4
Freies SO ₂ (mg / l)	15	<8
Gesamt SO ₂ (mg / l)	60	<30
Temperatur	<12°C o > 28°C	17-24° C

Wie wählt man den richtigen ML-Bakterienstamm?

Jeder Bakterienstamm bringt die beste Leistung unter bestimmten Bedingungen. Darum ist es wichtig, die Parameter des Weines, bzw. die Bedingungen bevor der Inokulation zu kennen.

Technische Daten von EnartisML-Stämmen

Hauptfaktoren	EnartisML Silver	EnartisML MCW	EnartisML Uno
Spezies	<i>Oenococcus Oeni</i>	<i>Oenococcus Oeni</i>	<i>Oenococcus Oeni</i>
pH-Toleranz	> 3.1	>3.1	> 3.3
Freie SO ₂ -Resistenz (mg / l)	<10	<10	<10
Gesamt SO ₂ -Resistenz (mg / l)	<45	<40	<40
Alkoholtoleranz (% v/v)	> 15	>15	<15
Gärgeschwindigkeit	Hoch	Mittel/Hoch	Hoch
Sensorische Eigenschaften	Rein, blumig, fruchtig mit komplexen Aromen; Farbschutz; Verbessert Struktur, Volumen und aromatische Intensität.	Bringt buttrigen Charakter, komplexe Aromen, Samtigkeit und Volumen.	Verbessert die Farbstabilität; Sortenaromen und olfaktorische Reinheit bleiben unverändert.

Tipps für einen ERFOLGREICHEN BIOLOGISCHEN SÄUREABBAU

Wann können die Bakterien eingesetzt werden?

Die Bakterien können dem Wein in verschiedenen Stadien zugesetzt werden.

24-48 Stunden
Nach der Hefebeimpfung
**SIMULTANE
INOKULATION**

Ca. 15-20 g / l Restzucker
**Vor dem Gärende
SEQUENZIELLE
INOKULATION**

Nach
Alkoholischer Gärung
**NACHTRÄGLICHE
INOKULATION**

Sicherheit für Winzer Zeiteinsparung. Intensivere Farbe. Komplexere Aromen.

Ausgewählte Stämme vermeiden nicht nur das Risiko einer Kontamination durch andere Mikroorganismen, sondern produzieren auch frische, fruchtige, farbintensive Weine und sparen Zeit sowie Energie ein!

Die beste Strategie ist die Verwendung einer EnartisFerm-Hefe, die in Synergie mit EnartisML-Bakterien arbeitet.

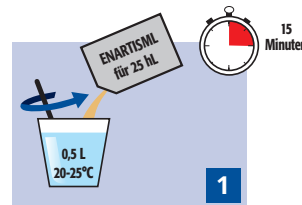
Vorbereitung und Ernährung der Bakterien

Wie alle Organismen, brauchen auch Bakterien lebenswichtige Nährstoffe, um zu überleben und sich zu entwickeln. Bakterien benötigen eine Akklimatisierungsphase, bevor sie in die harte Umgebung des Weines gelangen.

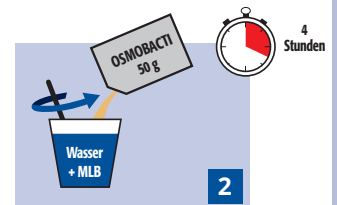
NUTRIFERM OSMOBACTI ist ein Aktivator, der den osmotischen Druck reguliert und den Bakterien hilft unter schwierigen Wachstumsbedingungen zu überleben. Beim Einsatz am Ende der Rehydrierung und vor der Inokulation erhöht **NUTRIFERM OSMOBACTI** die Zellüberlebensrate und ermöglicht somit einen rapiden Beginn und einen schnelleren Abschluss des Säureabbaus.

NUTRIFERM ML ist ein spezifischer Nährstoff für den biologischen Säureabbau. Es liefert Polysaccharide, Mikronährstoffe, Aminosäuren, Vitamine und Zellulose. Die kombinierte Wirkung seiner Komponenten stimuliert die Zellvermehrung, sorgt für die Dominanz des inokulierten Stammes über der nativen Bakterienflora und verkürzt die Dauer des Säureabbaus signifikant. Unter schwierigen Bedingungen oder bei vorigen Gärstörungen kann der Einsatz entscheidend für einen erfolgreichen BSA sein.

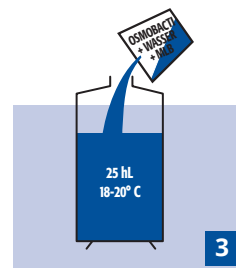
Empfehlung für die Vorbereitung und Inokulation von EnartisML- Bakterien. Direkter Einsatz, 25 hl:



Eine 25 hl Packung EnartisML-Bakterien in 500 ml chlorfreiem Wasser mit 20-25°C rehydrieren. Sanft rühren und 15 Minuten stehen lassen.



Zugabe von 50 g Nutriferm Osmobacti zur rehydrierten Bakterienkultur, um die Aktivität und die Überlebensrate zu verbessern. Sanft rühren und über 4 Stunden bei 18-20°C stehen lassen.



Die aktivierte Kultur noch einmal sanft aufrühren und dem Wein zumischen.

enartis

Inspiring innovation.

Deutschland

Mobil: +43 660 60 22 964
miklos.jobbagy@enartis.com

Österreich

Mobil: +43 664 13 22 005
alexander.petritsch@enartis.com

www.enartis.com