MaloStar® Vitale SK11

Milchsäurebakterien für Weiß- und Rotwein

Produkterläuterung

MaloStar® Vitale SK11 ist eine hochkonzentrierte gefriergetrocknete Starterkultur zur direkten Einleitung des biologischen Säureabbaus in Rot- und Weißweinen. Der Bakterienstamm wurde sorgfältig aus *Oenococcus oeni*-Spontangärungen eines renommierten internationalen Weinanbaugebietes selektioniert. Die Selektion erfolgte unter den Gesichtspunkten einer hohen Wachstumsgeschwindigkeit, hohen Vitalität und damit verbunden eines sicheren und schnellen Äpfelsäureabbaus. Niedrige pH-Werte und kühle Kellertemperaturen werden von MaloStar® Vitale SK11 problemlos toleriert. Hohe Alkoholgehalte, wie sie in südlichen Klimaten typisch sind, wurden bei der Selektion besonders berücksichtigt. Die neue Starterkultur kommt auch mit hohen SO_2-Werten zurecht, wie sie üblicherweise bei Maische- und Mostschwefelungen eingesetzt werden. Sie garantiert einen Histamin-freien biologischen Säureabbau und geringe Bildung flüchtiger Säure. Die Vitalität wird gefördert durch eine bereits bei der Herstellung angewandte Stressinduktion, sodass MaloStar® Vitale SK11 optimal an erschwerte Bedingungen adaptiert ist. Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Weitere Vorteile	• Die Einleitung des BSA mit MaloStar® Vitale SK11 ermöglicht eine bessere Kontrolle über Zeitpunkt und Dauer des Säureabbaus. • Der BSA fördert die Struktur der Weine, die dadurch cremiger und schmelziger wirken. Die selektionierte Starterkultur betont dabei zusätzlich das sortentypische Aroma bei Weißweinen, besonders Noten von Trockenfrüchten und Pfirsich treten hervor. • Bei Rotweinen bewirkt MaloStar® Vitale SK11 die elegante Abrundung des Rotweincharakters. Töne in Richtung Konfitüre, Kirsche oder reife Paprika können sehr ausgeprägt sein. Eine dezente Butternote unterstützt die Aromatik kräftiger Weiß- und schwerer Rotweine. • Nach dem BSA sind die Weine mikrobiologisch stabiler. • Nach dem BSA ist der SO_2-Bedarf geringer. • Das Entsäuerungsergebnis ist harmonisch. • Die so entsäuerten Weine sind organoleptisch profilierter. • Geeignet für die Co-Inokulation (24 - 48 h nach der Hefegabe); sequenzielle Anwendung empfohlen.
Empfohlen für	• alle Weiß-, Rosé- und Rotweinsorten
Bedingungen für den BSA	• Freie SO_2: max. 15 mg/L . Ideal: KEIN SO_2! • Gesamt SO_2: maximal 50 - 60 mg/L. • pH: Der pH-Wert sollte 3,0 oder höher sein (wenn nötig, mit Erbslöh-Kalk auf pH 3,0 oder höher einstellen). • Temperatur: Die Weintemperatur sollte bei 16 °C oder darüber liegen. • Alkoholgehalt: max. 15,5 Vol.-%. • Günstig wirkt sich aus, wenn der Wein noch auf der gesunden Hefe oder Feinhefe liegt. • Kohlensäure kann den BSA behindern, ggf. das überschüssige CO_2 durch vorsichtiges Rühren austreiben. • Die zusätzliche Gabe des speziellen BSA-Nährstoffes MaloStar® Nutri unterstützt den reibungslosen biologischen Säureabbau wesentlich.

Dosage und Anwendung

Der neue MaloStar® Vitale SK11-Stamm ist sowohl bei der Rot- als auch bei Weißweinherstellung einsetzbar. Die MaloStar® Vitale SK11-Starterkultur ist mit einer Lebendzellzahl von > 1×10^{11} KBE/g sehr hoch konzentriert und bietet hervorragende Startbedingungen für den biologischen Säureabbau. Den Packungsinhalt für 10 hL in 0,2 L Wasser, der für 50 hL in 1,0 L Wasser (ca. 20 °C) aktivieren, nach 15 Minuten (zwischenzeitlich ab und zu durchrühren) dem Gebinde zugeben und kurz durchzumischen. Zur verbesserten Nährstoffversorgung sollte MaloStar® Nutri eingesetzt werden. Ratsam für den optimalen BSA-Ablauf ist die Beimpfung gegen Ende der alkoholischen Gärung (Restzucker < 4 g/L) oder unmittelbar nach der Gärung, MaloStar® Vitale SK11 ist aber auch für die Simultanbeimpfung bestens geeignet.

Lagerung

Bei höchstens +4 °C 18 Monate. Eine kurzfristig leichte Erwärmung beim Transport hat keinen Einfluss auf die Aktivität.

Hersteller: Lallemand S.A., Frankreich

Vertrieb: Erbslöh Geisenheim GmbH, Erbslöhstr. 1, D-65366 Geisenheim

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH
Fortschritt macht Zukunft®

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellpraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkblätter basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter www.erbsloeh.com).
Version 002 – 05/2023 FK – Druck 08.05.2023