



# Bi-Start® Forte SK2

Milchsäurebakterien für Rot- und Weißwein

## Produktlerläuterung

Hochkonzentrierte Bi-Start® Forte SK2-Starterkultur (*Oenococcus oeni*) zur direkten Einleitung des biologischen Säureabbaus in Weiß- und Rotwein. Die Hauptauswahlkriterien für Bi-Start® Forte SK2 waren ein optimaler Äpfelsäureabbau auch unter ungünstigen Bedingungen, wie niedrigem pH- Wert und niedrigen Temperaturen. Durch eine vorgezogene Stressinduktion bei der Produktion ist Bi-Start® Forte SK2 äußerst stabil und bietet eine hohe Anwendersicherheit.

Zulässig nach Verordnung (EG) 606/2009 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Einleitung des BSA mit Bi-Start® Forte SK2 ermöglicht eine bessere Kontrolle über Zeitpunkt und Dauer des Abbaus sowie über die Auswirkungen auf Aroma und Weinstruktur.</li> <li>Die Harmonie und Sortentypizität von Burgunderweinen werden gefördert, blumige und exotische Fruchtaromen werden unterstützt. Rotweine werden weicher und fülliger in Ihrer Struktur.</li> <li>Nach dem BSA sind die Weine mikrobiologisch stabiler.</li> <li>Nach dem BSA ist der SO<sub>2</sub> -Bedarf geringer.</li> <li>Das Entsäuerungsergebnis ist harmonisch.</li> <li>Die so entsäuerten Weine sind organoleptisch besser.</li> </ul>
Empfohlen für	<ul style="list-style-type: none"> <li>alle Weiß-, Rosé- und Rotweinsorten</li> </ul>
Bedingungen für den BSA	<ul style="list-style-type: none"> <li>Freie SO<sub>2</sub>: max. 15 mg/L . Ideal: KEIN SO<sub>2</sub>!</li> <li>Gesamt SO<sub>2</sub>: maximal 45 mg/L.</li> <li>Ratsam für den optimalen BSA-Ablauf: Beimpfung gegen Ende der alkoholischen Gärung (Restzucker &lt; 4 g/L) oder unmittelbar nach der Gärung.</li> <li>pH: Der pH-Wert sollte 3,0 oder höher sein (wenn nötig, mit Erbslöh-Kalk auf pH 3,0 oder höher einstellen).</li> <li>Temperatur: Die Weintemperatur sollte über 14 °C liegen.</li> <li>Alkoholgehalt: max. 14,5 Vol.-%</li> <li>Günstig wirkt sich aus, wenn der Wein noch auf der gesunden Hefe oder zumindest auf der Feinhefe liegt.</li> <li>Kohlensäure kann den BSA behindern, ggf. die überschüssige Kohlensäure durch vorsichtiges Rühren austreiben.</li> <li>Die zusätzliche Gabe des speziellen BSA-Nährstoffes Bi-Start® Nutri unterstützt den reibungslosen biologischen Säureabbau wesentlich.</li> </ul>

## Dosage und Anwendung

Der neue Bi-Start® Forte SK2-Stamm ist für Weiß- und Rotwein einsetzbar. Die neue Selektion und Konzentration sowie die vorverlagerte Stressinduktion bringen deutlich bessere Start- und Abbaueigenschaften. Die neuen Bi-Start® Forte SK2-Kulturen weisen eine enorm hohe Lebenszellzahl auf. Der Packungsinhalt von ca. 20 g für die Beimpfung von 10 hL Wein weist eine Animpfkapazität von  $1 \times 10^{11}$  Zellen/g auf. Damit ist Bi-Start® Forte SK2 zum Vorteil der funktionalen Sicherheit nochmals entscheidend verstärkt. Der Packungsinhalt für 10 hL wird in 0,2 L Wasser, der für 50 hL wird in 1,0 L Wasser (ca. 25 °C) aktiviert. Nach 30 Minuten (zwischenzeitlich ab und zu durchrühren) wird die aktivierte Kultur dem Gebinde zudosiert und kurz durchmischt.

Zur verbesserten Nährstoffversorgung sollte Bi-Start® Nutri zugegeben werden. Durch Zusatz von Bi-Start® Nutri sowie nach Suspendieren in steril filtriertem oder abgekochtem Most-/Wassergemisch sowie nach Einstellung auf pH 4,0 kann diese Kultur auch vorvermehrt werden.

## 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**

Fortschritt macht Zukunft®

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

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellungspraxis. 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 006 – 04/2019 JF – Druck 25.04.2019