



# Bi-Start® Fresh SK55

Milchsäurebakterien für Weiß- und Roséweine

## Produkterläuterung

Bi-Start® Fresh SK55 ist eine hochkonzentrierte, gefriergetrocknete Starterkultur zur direkten Einleitung des biologischen Säureabbaus, bevorzugt in Weiß- und Roséweinen. Der Stamm ist ebenfalls für junge fruchtige Rotweine geeignet. Er wurde sorgfältig aus dem Roséwein eines renommierten südfranzösischen Anbaugebiets selektioniert. Die Entwicklung von Bi-Start® Fresh SK55 erfolgte unter den Gesichtspunkten einer hohen Wachstumsgeschwindigkeit und gesteigerten Vitalität, um den Äpfelsäureabbau auch unter ungünstigen Bedingungen (niedriger pH-Wert, niedrige Temperatur, hoher Alkoholgehalt, übliche SO<sub>2</sub>-Werte) durchzuführen. Der Stamm ist extrem robust, da seine Widerstandsfähigkeit bereits bei der Herstellung durch eine kontrollierte Stressinduktion gefördert wird.

Zulässig nach Verordnung (EG) 934/2019 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® Fresh SK55 ermöglicht eine bessere Kontrolle über Zeitpunkt und Dauer des Abbaus sowie über die Auswirkungen auf Aroma und Weinstruktur.</li> <li>Die Weine werden in ihrer Säurestruktur entscheidend harmonisiert, Säurespitzen werden vermindert und die Säure wesentlich besser in die Gesamttextur des Weines eingebunden. Das Bouquet des Weines wird durch intensive frisch-fruchtige und lang anhaltende Aromen geprägt. Der Stamm unterstützt die Fruchtaromatik bei Roséweinen und erhält den Sortencharakter bei Weißweinen. Bei Rotweinen werden Aromen exotischer Früchte intensiv wahrgenommen.</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>Die entsäuerten Weine präsentieren sich fruchtig und mineralisch.</li> <li>Bestens geeignet für die Co-Inokulation (24 - 48 h nach der Hefegabe)</li> <li>Limitierter Abbau der Zitronensäure und sehr geringe Diacetylbildung. Keine buttrigen Noten.</li> </ul>
Empfohlen für	<ul style="list-style-type: none"> <li>alle Weiß- und Roséweine. Junge fruchtige Rotweine.</li> </ul>
Bedingungen für den BSA	<ul style="list-style-type: none"> <li>Freie SO<sub>2</sub>: max. 10 mg/L. Ideal: KEIN SO<sub>2</sub>!</li> <li>Gesamt SO<sub>2</sub>: maximal 55 - 60 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>Der pH-Wert sollte 3,1 oder höher sein (wenn nötig mit Erbslöh-Kalk auf pH 3,0 oder höher einstellen)</li> <li>Temperatur &gt; 13 °C: Optimaler Temperaturbereich liegt bei 16 - 20 °C (Weiß- und Roséweine). Unter schwierigen Bedingungen (hoher Alkohol &gt; 14,5 Vol.-%, oder niedriger pH &lt; 3.1, oder hoher SO<sub>2</sub>-Gehalt &gt; 45 ppm): 18 - 22 °C</li> <li>Alkoholgehalt: max. 15,5 - 16 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> <li>Der Stamm bildet kein Histamin (biogenes Amin) aus Histidin</li> </ul>

## Dosage und Anwendung

Der neue Bi-Start® Fresh SK55-Stamm der Art *Oenococcus oeni* ist speziell für Weiß- und Roséwein entwickelt worden. Die neue Selektion und Konzentration sowie die zuvor erfolgte Stressinduktion führen dazu, dass deutlich bessere Start- und Abbaubedingungen erzielt werden. Die Packungsinhalte für 10 hL und 50 hL Anwendungen in der 20fachen Menge Trinkwasser, bei ca. 20 °C zugeben, nach 15 Minuten (zwischenzeitlich zweimal durchrühren) dem Gebinde zudosieren und im Gebinde kurz durchmischen. Der Stamm kann bei der Co-Inokulation auch direkt ohne Rehydratisieren in das Gebinde eingestreut werden. Zur verbesserten Nährstoffversorgung kann Bi-Start® Nutri zugegeben werden. Der Stamm ist für die simultane als auch für die klassische (sequentielle) Anwendung geeignet.

## Lagerung

Bei höchstens +4 °C 18 Monate. 36 Monate bei -18 °C. Eine kurzfristige leichte Erwärmung beim Transport hat keinen Einfluss auf die Aktivität.

Hersteller: Lallemand S.A.S., 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

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](http://www.erbsloeh.com)).  
Version 007 - 09/2021 JM - Druck 27.09.2021