

Produktlerläuterung

Hochkonzentrierte BioStart® Forte SK2®-Starterkultur zur einfachen, direkten Einleitung des biologischen Säureabbaus in Weiß- und Rotwein.

Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Herkunft

BioStart® Forte SK2® ist ein gefriergetrocknetes Starterpräparat für Weiß- und Rotweine, welches beim Screening verschiedener *Leuconostoc oenos*-Stämme (*oenococcus oeni*) immer wieder positiv auffiel. Gute Vitalität im Wein sowie schnelle Vermehrungsraten waren eindeutig zu erkennen. Die Isolierung erfolgte aus ausgesuchten spontan säureabbauenden Weinen. Der so selektierte neue Stamm hat sich unter extremen Bedingungen erfolgreich durchgesetzt.

Eigenschaft

Optimaler Äpfelsäureabbau und Wachstumsraten bei gleichzeitig niedrigem pH- und Temperaturbereich waren die Hauptauswahlkriterien für BioStart® Forte SK2®. Durch eine vorgezogene Streßinduktion bei der Produktion ist BioStart® Forte SK2® äußerst stabil und erhöht die Anwendersicherheit enorm.

Organoleptische Eigenschaften

Die Weine werden in ihrer Gesamtstruktur und Harmonie wesentlich ausgewogener. Das Bukett der Weißweine wird untermauert. Bei Weißweinen, insbesondere bei Burgundern, treten Paprika-Pfirsich- und Honignoten hervor. Auch blumige und Exotenfrucht-Komponenten können herausgearbeitet werden.

Die samtige, warme Art des Rotweines nach abgeschlossenem biologischen Säureabbaus kommt noch wesentlich mehr durch, ist noch stärker wahrnehmbar. Besonders Kirsche, aber auch Himbeere, Erdbeere treten hervor. Interessant sind auch die Anklänge an Mandel sowie die erhöhte blumige Art.

Der Säureeindruck wird zurückgedrängt, wodurch die Weine runder und vollmundiger werden.

Lebendzellzahl/Konzentration

Die neuen BioStart® Forte SK2®-Kulturen weisen eine enorm hohe Lebendzellzahl auf. Der Packungsinhalt von ca. 20 g für die Beimpfung von 10 hl Wein weist eine Animpfkapazität von 1×10^{11} /g auf. Damit ist BioStart® Forte SK2® zum Vorteil der funktionalen Sicherheit nochmals entscheidend verstärkt.

Produkt- und Verfahrensvorteile

- Die Einleitung des BSA mit BioStart® Forte SK2® ermöglicht eine bessere Kontrolle über Zeitpunkt und Dauer des Abbaus sowie über die Auswirkungen auf Aroma und Weinstruktur.
- Nach dem BSA sind die Weine mikrobiologisch stabiler.
- Nach dem BSA ist der SO₂-Bedarf geringer.
- Das Entsäuerungsergebnis ist harmonisch.
- Die so entsäuerten Weine sind organoleptisch besser.

**Milchsäure-
bakterien für
Rot- und
Weißwein**

Bedingungen für den biologischen Säureabbau mit BioStart® Forte SK2®

- Freie SO₂: max. 15 mg/l . Ideal: KEIN SO₂!
- Gesamt SO₂: maximal 45 mg/l.
- Ratsam für den optimalen BSA-Ablauf: Beimpfung gegen Ende der alkoholischen Gärung (Restzucker < 4 g/l) oder unmittelbar nach der Gärung.
- 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 über 14 °C liegen.
- Alkoholgehalt: max. 14,5 % Vol.
- Günstig wirkt sich aus, wenn der Wein noch auf der gesunden Hefe oder zumindest auf der Feinhefe liegt.
- Kohlensäure kann den BSA behindern, deshalb die überschüssige Kohlensäure durch vorsichtiges Rühren oder Umpumpen austreiben.
- Die zusätzliche Gabe des speziellen BSA-Nährstoffes BioStart® Nutri unterstützt den reibungslosen biologischen Säureabbau wesentlich.

Anwendung

Der neue BioStart® Forte SK2®-Stamm ist alternativ für Weiß- und Rotwein einsetzbar. Die neue Selektion und Konzentration sowie die vorverlagerte Streßinduktion führen dazu, daß mit rein mengenmäßig spürbar geringerer Dosage deutlich bessere Start- und Abbaubedingungen erzielt werden. Der Packungsinhalt für 10 hl ist in 0,2 l Wasser, der für 50 hl in 1,0 l (ca. 25 °C) zugeben, nach 30 Minuten (zwischenzeitlich ab und zu durchrühren) dem Gebinde zu zudosieren und im Gebinde kurz durchzumischen. Zur verbesserten Nährstoffversorgung sollte BioStart® Nutri zugegeben werden. Durch Zusatz von Hefeextrakt sowie nach Suspendieren in steril filtriertem oder abgekochtem Most-/Wassergemisch sowie nach Einstellung auf pH 4,0 kann diese Kultur auch vorvermehrt werden.

Lagerung

Die gefriergetrocknete Kultur BioStart® Forte SK2® ist besonders lagerstabil. Eine Lagerung geschlossener Packungen über 18 Monate im Kühlschrank, bei -18 °C 30 Monate ist möglich. Eine kurzfristig leichte Erwärmung beim Transport und dergleichen hat keinen Einfluß auf die Aktivität. Für BioStart® Forte SK2® ist keine Kühltruhenlagerung nötig!

Hersteller: Lallemand S.A., Frankreich

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