

## Produktlerläuterung

Hochkonzentrierte gefriergetrocknete BioStart® Vitale SK11®-Starterkultur zur direkten Einleitung des biologischen Säureabbaus in Rot- und Weißweinen.  
Zulässig nach den Verordnungen und Richtlinien der EU. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

## Herkunft

Das gefriergetrocknete Starterpräparat für Rot- und Weißweine ist sorgfältig aus *Oenococcus oeni*-Spongärungen eines renommierten internationalen Weinanbaugebietes selektiert worden. BioStart® Vitale SK11® erwies sich unter schwierigsten Anwendungsbedingungen als erfolgreich.

## Eigenschaft

Die Selektion des neuen *Oenococcus oeni*-Stammes erfolgte unter den Gesichtspunkten einer hohen Wachstumsgeschwindigkeit, gesteigerter Vitalität und damit verbunden eines sicheren und schnellen Äpfelsäureabbaus. Niedrige pH-Werte und kühle Kellertemperaturen werden von BioStart® 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<sub>2</sub>-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 BioStart® Vitale SK11® optimal an erschwerte Bedingungen adaptiert ist.

## Organoleptische Eigenschaften

Der biologische Säureabbau fördert die Struktur der Weine, die dadurch cremiger und schmelziger wirken. Die neu selektierte Starterkultur betont dabei zusätzlich das sortentypische Aroma bei Weißweinen, besonders Noten von Trockenfrüchten und Pfirsich treten hervor. Bei Rotweinen bewirkt BioStart® 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.

Durch den biologischen Säureabbau verbesserte Weine präsentieren sich dann ohne die üblichen Säurespitzen komplex, rund und harmonisch.

## Lebendzellzahl/Konzentration

Die neue BioStart® Vitale SK11®-Starterkultur ist mit einer Lebendzellzahl von  $> 1 \times 10^{11}$  KBE/g sehr hoch konzentriert und bietet damit hervorragende Startbedingungen für den biologischen Säureabbau.

## Produkt- und Verfahrensvorteile

- Die Einleitung des BSA mit BioStart® Vitale SK11® ermöglicht eine bessere Kontrolle über Zeitpunkt und Dauer des Säureabbaus sowie über die Auswirkungen auf Aroma und Weinstruktur bei Rot- und Weißweinen
- Nach dem BSA sind die Weine mikrobiologisch stabiler.
- Nach dem BSA ist der SO<sub>2</sub>-Bedarf geringer.
- Das Entsäuerungsergebnis ist harmonisch.
- Die so entsäuerten Weine sind organoleptisch profilierter.

**BSA-Starterkultur  
für Rot- und  
Weißweine**

### Bedingungen für den biologischen Säureabbau mit BioStart® Vitale SK11®

- Freie SO<sub>2</sub>: max. 15 mg/L . Ideal: KEIN SO<sub>2</sub>!
- Gesamt SO<sub>2</sub>: 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 zumindest auf der Feinhefe liegt.
- Kohlensäure kann den BSA behindern, deshalb das überschüssige CO<sub>2</sub> 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® Vitale SK11®-Stamm ist sowohl bei der Rot- als auch bei Weißweinherstellung einsetzbar. Die neue Selektion und Konzentration sowie die Anpassung durch vorgelagerte Stressinduktion führen dazu, dass mit 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. 20 °C) zu geben, nach 15 Minuten (zwischenzeitlich ab und zu durchrühren) dem Gebinde zu zudosieren und im Gebinde kurz durchzumischen. Zur verbesserten Nährstoffversorgung sollte BioStart® Nutri zugegeben werden. Ratsam für den optimalen BSA-Ablauf ist die Beimpfung gegen Ende der alkoholischen Gärung (Restzucker < 4 g/L) oder unmittelbar nach der Gärung, BioStart® Vitale SK11® ist aber auch für die Simultanbeimpfung bestens geeignet.

### Lagerung

Die gefriergetrocknete Kultur BioStart® Vitale SK11® ist besonders lagerstabil. Eine Lagerung geschlossener Packungen über 18 Monate im Kühlschrank, bei -18 °C über 30 Monate ist möglich. Eine kurzfristig leichte Erwärmung beim Transport hat keinen Einfluss auf die Aktivität.

Hersteller: Lallemand S.A., Frankreich

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