





## HANDBUCH

**Halten Sie sich an das auf dem Beutel angegebene Weinvolumen.**

Eine Reduzierung der Dosage verringert die Leistung der Weinbakterien.

### Sequentielle Beimpfung (nach der alkoholischen Gärung (AG))

Zwei Optionen

#### Direktbeimpfung ohne Rehydratation:

Öffnen Sie den Beutel und geben Sie die Weinbakterien nach der AG direkt dem Wein hinzu.

#### Direktbeimpfung mit Rehydratation:

Zur besseren Verteilung können Sie die Weinbakterien in der 20-fachen Wassermenge rehydratieren (20°C, maximal für 15 min.) und anschließend dem Wein hinzugeben und diesen vorsichtig durchmischen. Kontrollieren den Verlauf der MLF (Abbau der Äpfelsäure) alle 2 bis 4 Tage. Stabilisieren Sie den Wein, sobald die MLF beendet ist.

Empfehlungen:

- Weißwein / Roséwein: 16 bis 20°C.
  - Rotwein: 17 bis 25°C.
- Unter Grenzbedingungen (hoher Alkohol > 14,5 % vol.  
Oder niedriger pH < 3,1 oder hoher SO<sub>2</sub> > 45 mg / L):  
von 18 bis 22°C.

### Simultanbeimpfung (während AG)

#### 1 / Beimpfung mit Hefen

Rehydratieren Sie die ausgewählte Weinhefe nach Anweisung und beimpfen Sie den Most. Die Verwendung einer Rehydrationshilfe wird empfohlen.

#### 2 / Beimpfung mit Weinbakterien

Je nach Intensität der Maischeschwefelung:

- < 5 g/hL SO<sub>2</sub>: 24 Stunden warten
- 5-8 g/hL SO<sub>2</sub>: 48 Stunden warten

#### Direktbeimpfung ohne Rehydratation:

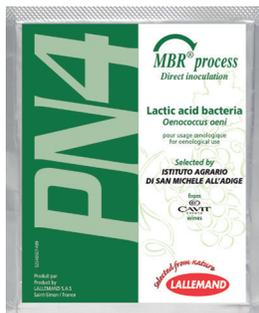
Öffnen Sie den Beutel und fügen Sie die Weinbakterien direkt dem Most zu.

#### Direktbeimpfung mit Rehydratation:

Zur besseren Verteilung können Sie die Weinbakterien in der 20-fachen Wassermenge rehydratieren (20°C, maximal für 15 min.) und anschließend dem Wein hinzugeben und diesen vorsichtig durchmischen.

Empfehlungen:

- Sorgen Sie für eine homogene Verteilung.
- Kontrollieren Sie die Mosttemperatur sorgfältig. Diese sollte beim Beimpfen der Weinbakterien bei unter 30°C (5 % vol. Alkohol) und bei unter 27°C bei 10 % vol. Alkohol, liegen.
- Die Zugabe von organischen Nährstoffen im ersten Gädr Drittel wird dringend empfohlen.
- Überwachen Sie Äpfelsäure und flüchtige Säure.
- Wenn während der MLF eine ungewöhnlich hohe Bildung flüchtiger Säure eintritt, fügen Sie Lysozym™ (150-200 mg/L), ein Chitinderivat oder SO<sub>2</sub> zu, um die Bildung zu stoppen.
- Stabilisieren Sie den Wein, wenn die MLF beendet ist.



## VERPACKUNG UND LAGERUNG

- Lyophilisierte Weinbakterien in Pulverform.
- Erhältlich in Beuteln zur Inokulation von 100 hL - 250 hL - 500 hL.
- Nach dem Öffnen sollte der Bakterienbeutel sofort verwendet werden.
- Dieses Produkt ist in der Verpackung 18 Monate bei 4°C und 36 Monate bei -18°C lagerfähig. original versiegelt.
- Versiegelte Pakete können geliefert und drei Wochen bei Raumtemperatur gelagert werden (<25°C) ohne nennenswerten Aktivitäts- und Leistungsverlust.

PRODUKT VERTRIEBEN VON:

Oktober 2021

Die Information ist nach bestem Wissen und Erkenntnissen gestaltet.  
Der Hersteller garantiert die Qualität des Produktes.  
Das Datenblatt ist keine Garantie für individuelle Anwendungsergebnisse.

[www.lallemandwine.com](http://www.lallemandwine.com)



WEINHEFEN



WEINBAKTERIEN



HEFENÄHRSTOFFE  
/PROTEKTORKEN



SPEZIELLE  
HEFEDERWÄSSE



ENZYME



CHITOSAN



KOMPETENZ  
IM WEINBERG



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture