

ROBUSTE BAKTERIEN, DIE FÜR EINE VIELZAHL WON WEINBEDINGUNGEN GEEIGNET SIND

Ausgewählte Weinbakterien.
Eine Welt natürlicher Lösungen.

PN4™
Oenococcus oeni

MBR™ process
direct inoculation

MBR™ process
direct inoculation

Die MBR™ Form der Weinbakterien ist ein spezifischer Lallemmand-Prozess, bei dem die Zellen verschiedenen biophysikalischen Belastungen ausgesetzt werden, dies fördert die Widerstandfähigkeit nach der Beimpfung in Most oder Wein. MBR™ Weinbakterien sind besonders robust und eignen sich daher für eine zügige und sichere malolaktische Fermentation (MLF).

ANWENDUNG

PN4™ wurde von der Edmund Mach Foundation in Trento, Italien, isoliert und selektiert. Diese selektierten Weinbakterien sind sehr robust und können, sowohl in Weiß- als auch in Rotwein, eine MLF unter schwierigen Bedingungen durchführen. In Rotweinen ist PN4™ dafür bekannt, die würzigen Aromen hervorzuheben und die Struktur des Weines zu unterstützen. In Weißwein verstärkt PN4™ das Mundgefühl und buttrige Noten und fördert die Integration von Holzaromen.

ÖNOLOGISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- pH Toleranz: > 3,1
- Alkoholtoleranz: bis 15,5 % vol.
- SO₂ Toleranz: bis zu 60 mg/L Gesamt SO₂
(Vorsicht vor molekularer SO₂ bei niedrigem pH-Wert)
- Temperaturtoleranz: > 16°C
- Hoher Nährstoffbedarf
- Schneller Äpfelsäureabbau
- Geringe Bildung von flüchtiger Säure
- Keine Cinnamyl-Esterase Aktivität
(bildet keine Vorstufen für die Ethylphenolbildung durch *Brettanomyces*)
- Geringe Bildung von flüchtiger Säure
- Simultanbeimpfung möglich

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Neben seiner biologischen Entsäuerungsaktivität trägt PN4™ zur sensorischen Komplexität und Qualität des Weines bei:

Struktur Würze

Buttrige Noten (Produktion von Diacetyl):

- Moderat bis hoch bei sequenzieller Impfung
- Gering bei Simultanbeimpfung

**Noten von Banane und Honig
Gute Integration von Holzaromen
unterstützt die Sortentypizität**

Struktur Steigerung von fruchtigen Noten

Die sensorische Ausprägung kann durch die Wahl der Weinhefe und den Inokulationszeitpunkt der Weinbakterien verstärkt werden.



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 SO₂ > 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 SO₂: 24 Stunden warten
- 5-8 g/hL SO₂: 48 Stunden warten

Direktbeimpfung ohne Rehydratation:

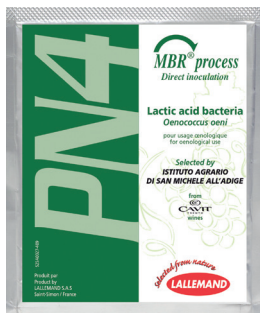
Öffnen Sie den Beutel und fügen sie die Weinbakterien direkt dem Most zu.

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 SO₂ 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



WEINHEFEN



WEINBAKTERIEN



HEFENÄHRSTOFFE
/PROTEKTORKEN



SPEZIELLE
HEFEDERWÄSSE



ENZYME



CHITOSAN



KOMPETENZ
IM WEINBERG



LALLEMAND OENOLOGY

Original by culture