

Lalvin VP 41

Lalvin VP41 überzeugt besonders durch den positiven Beitrag zur Struktur und Fülle der Weine. Neben der guten Adaption an hohe Alkoholgehalte (< 15% Vol.), ist Lalvin VP41 auch sehr gut tolerant gegenüber tiefen pH-Werten im Wein (pH > 3.1). Diese schwierigen Bedingungen sind oft für eine Verzögerung bzw. das vollständige Ausbleiben des BSA verantwortlich.

Die sehr gute Implantation, gute Toleranz gegenüber limitierenden Weinbedingungen und ein gleichmässiger Abbau der Äpfelsäure machen Lalvin VP41 zur verlässlichen Kultur auch bei schwierigen Bedingungen.

Önologische und mikrobiologische Eigenschaften

- pH-Toleranz: > 3.1
- Temperaturtoleranz: 16° C bis 24° C
- Geschwindigkeit des BSA: mittel, gleichmässiger Abbau der Äpfelsäure
- Alkoholtoleranz: hoch (bis über 15% Vol.)
- Toleranz Gesamt-SO₂: bis 50-60 ppm

- Bei schwierigen Bedingungen wird Bakterien-Nährstoffzusatz empfohlen
- Geringe Bildung von flüchtiger Säure
- Abbau von Aldehyd- u. Ketongehalten
- Sehr geringe Bildung biogener Amine

Anwendung

Lalvin VP41 wird nach dem Lallemund MBR Prozess hergestellt und bereits während der Herstellung akklimatisiert. Dabei wird die Widerstandskraft der Zellmembran verstärkt.

Direkte Beimpfung der Starterkultur in den Wein ist auch bei schwierigen Bedingungen erfolgreich.

Inhalt des Beutels für 25 hl Wein in 500 ml Trinkwasser bei ca. 22°C vorsichtig suspendieren. Nach ca. 15 Minuten die Bakterien-Suspension direkt dem Wein zugeben, vorsichtig umrühren, um die Bakterienkultur gleichmässig zu verteilen und die Sauerstoffaufnahme gering zu halten.

Lagerung

Lalvin VP41 kann 18 Monate bei +4° C und 30 Monate bei -20° C gelagert werden.

Das vorliegende Produktmerkblatt und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen sollen das bestem Wissen beraten. Alle Angaben beruhen Forschungsarbeiten und Erfahrungen unserer Lieferwerke und erfolgen ohne Gewähr. Wir empfehlen, unsere Produkte und Verfahren auf ihre Eignung selbst zu prüfen