

# FML EXPERTISE®

— C —

**Für das Beimpfen von säuerlichen Weißweinen ausgesuchte Milchsäurebakterie.**

**Kontrollierte Zubereitung durch das Labor für Mikrobiologie des Poles für Technologie und Umwelt (Pôle Technique et Environnement) des CIVC.**

**FML EXPERTISE® C ist für das Beimpfen von Weißweinen mit sehr niedrigem pH-Wert, mittlerem Alkoholgehalt, wie die Basisweine für Schaumweine bestimmt.**

## ↔ MIKROBIOLOGISCHE UND ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ↔

- Minimaler pH-Wert für die Degradierung der Milchsäure 2,9.
- Grenzwertiger Alkoholgehalt für die Degradierung von Milchsäure 14%.
- Günstige Temperaturen für die Degradierung von Milchsäure zwischen 18 und 20°C.
- Angeratene Temperatur 20°C.

## ↔ GEBRAUCHSANWEISUNG FÜR MOST ↔

**Ein gelungenes Bakterienbeimpfen beginnt bei der Ernte:**

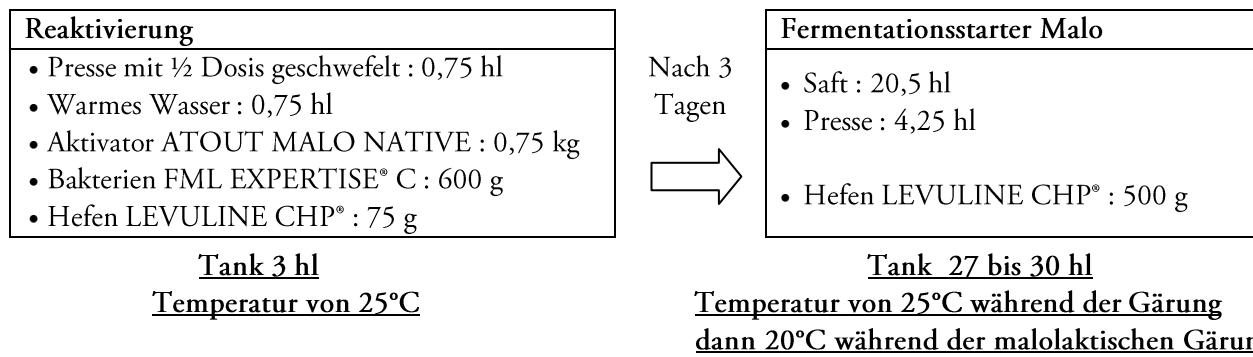
- **leichtes Einschwefeln der Moste,**
- **Vorbereitung des Fermentationsstarters der Moste.** Dieser Vorgang erlaubt eine progressive Anpassung der Bakterie an den Alkohol,
- **Erhaltung der Tanktemperatur bei 18 bis 20°C.**

## ↔ PROTOKOLL DER ZUBEREITUNG EINES MALOLAKTISCHEN FERMENTATIONSSTARTERS AUF DER BASIS VON FML EXPERTISE® C ↔

Die Reaktivierung der Bakterien auf Most ermöglicht eine progressive Anpassung der Mikroorganismen an den Alkohol. Das vorgeschlagene Protokoll gilt für geschwefelte, nicht chaptalisierte Säfte mittlerer Dosis bei gleichzeitiger Vorbereitung des Reaktivierungsmilieus der Bakterien und des für den Fermentationsstarter bestimmten Weins.

## Ausgehend von komplettem Most (Saft und Presse) von 25,5 hl nicht chaptalisiert und mit einer ½ Dosis geschwefelt:

Die Schritte der Reaktivierung und des Fermentationsstarters müssen gleichzeitig durchgeführt werden.



### Die Reaktivierung

In einem 3 hl Behälter 0,75 hl Presssaft mit dem gleichen Volumen warmen Wassers verdünnen, um eine Endtemperatur der Mischung von 25°C zu erreichen.

Den Aktivator ATOUT MALO NATIVE (0,75 kg) hinzufügen, vorzugsweise in einem Teil des warmen Wassers vor dem Einbringen in den Most, um die Verteilung zu erleichtern. Der Aktivator bringt den pH des Reaktivierungsmilieus auf einen Wert zwischen 3,2 und 3,5 (unter diesen Bedingungen ist es also nicht nötig, den pH-Wert zu kontrollieren).



Geben Sie direkt (ohne vorherige Hydrierung) 75 g Hefen LEVULINE CHP® und 600 g Bakterien FML EXPERTISE® C in das Reaktivierungsmilieu. Lassen Sie die Pulver unter Umrühren einrieseln.

Halten Sie die Temperatur des Reaktivierungsmilieus bei 25°C. Geben Sie das Reaktivierungsmilieu nach 3 Tagen in den Fermentationsstarter des Tanks (ohne erneute Analyse).

### Der Malo-Fermentationsstarter

Der restliche Trester (20,5 hl Saft+ 4,25 hl Presse) wird in einem Tank von 27 bis 30 hl zusammengeführt. Dieser Most wird zur Gärung gebracht, indem man 500 g Hefe LEVULINE CHP® hinzufügt, die zuvor in einer Mischung Most/Wasser (1/2 Stunde bei 35°C) rehydriert wurde. Die Temperatur der Gärung des Fermentationsstarters wird auf 25°C eingestellt.

Nach 3 Tagen kann die Reaktivierungslösung dem Fermentationsstarter hinzugefügt werden. Ab dem Ende der alkoholischen Gärung muss die Temperatur des Starters bei 20°C gehalten werden.

### Die Verwendung des « Fermentationsstarters »

Der Fermentationsstarter kann eingesetzt werden, wenn der Säureabbau den 2/3 des Abbaus der Apfelsäure entspricht. Dieses Stadium kann festgestellt werden durch

- Die Analyse der Apfelsäure (Endwert nahe 1,5 g/l) ;
- oder anhand des Absinkens der Gesamtsäure (ungefähr 1,5 bis 2 g H<sub>2</sub>S0<sub>4</sub>/l im Vergleich mit der des Mosts).

Die Analyse des Fermentationsstarters erfolgt nach 6 Tagen und anschließend alle 2 Tage.

**Von Oenofrance empfohlener spezieller Nährstoffzusatz** für Weine, mit Verdacht auf Mangel der unverzichtbaren Nährstoffe für Milchsäurebakterien (Ernte mit Stickstoffmangel, Ernte mit Grauschimmel, sehr geklärter Most, Wein aus Chardonnay, ...): fügen Sie 20 bis 30 g/hl ATOUT MALO BLANC dem gesamten Tankinhalt hinzu, vor der Impfung mit der Hefe FML EXPERTISE® C.

*Dieses Protokoll für die Anwendung von FML EXPERTISE® C, das vom CIVC vorgeschlagen wird, bezieht sich speziell auf Schaumweine. Um es zu erhalten, wenden Sie sich an die Önologen der beratenden Önologen von Oenofrance (sh. Artikel "Faire la fermentation malolactique sans chauffage" veröffentlicht vom CIVC in der Zeitschrift "Le Vigneron Champenois – Juni 2009).*

# ∞ GEBRAUCHSANLEITUNG FÜR WEIN ∞

## Beispiel für 100 hl

(oder jedes andere Volumen ausgehend von seinen Werten in % und in g/l):

Reaktivierung
<ul style="list-style-type: none"><li>• Presswein mit 1/2 Dosis geschwefelt: 10 l (oder 3 % des Fermentationsstarters)</li><li>• Warmes Wasser: 10 l (oder 3 % des Fermentationsstarters)</li><li>• Aktivator ATOUT MALO NATIVE : 100 g (oder 5 g/l)</li><li>• Bakterien FML EXPERTISE® C : 80 g (oder 4 g/l)</li><li>• Hefen LEVULINE CHP® : 10 g (oder 0,5 g/l)</li></ul>

20 Liter

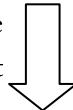
Nach 3 Tagen



Fermentationsstarter
<ul style="list-style-type: none"><li>• Nicht chaptalizierter Most mit 1/2 Dosis geschwefelt: 3 hl (oder 3 % des zu impfenden Volumens)</li><li>• Hefen LEVULINE CHP® : 60 g (oder 0,2 g/l)</li></ul>

3 hl

Wenn die Apfelsäure  
fast bei 1,5 g/l liegt



Tank
<ul style="list-style-type: none"><li>• 100 hl Wein mit laufender oder fast abgeschlossener</li></ul>

100 hl



## ∞ KONDITIONEN FÜR AUFBEWAHRUNG UND TRANSPORT ∞

18 Monate bei einer Temperatur von 4°C.

36 Monate bei einer Temperatur von -18°C.

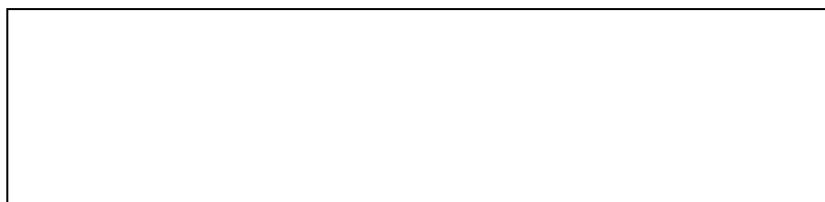
Jede offene Packung sollte komplett verwendet werden.

Kann einige Tage ungekühlt überdauern.

Die Qualität der Bakterien ist selbst dann garantiert, wenn sie für die Dauer von weniger als 1 Woche bei einer Temperatur von unter 25°C aufbewahrt werden. Auf dieselbe Weise schaden Temperaturschwankungen während des Transports ihrer Qualität nicht, vorausgesetzt sie bleiben an Anzahl und Intensität im Limit (Temperaturen unter 30°C).

Wir weisen besonders darauf hin, die Bakterien nicht einer Temperatur von über 30°C auszusetzen und die Anzahl von Höchsttemperaturen von zwischen 25 und 30 °C zu beschränken.

Danstar-Produkt, vertrieben durch:



Die in diesen Unterlagen aufgeführten Informationen sind nach unseren Erkenntnissen wahr und richtig, werden jedoch als Referenz ohne jegliche ausdrückliche oder implizite Garantie geliefert. Danstar kann nicht zur Verantwortung gezogen werden für besondere direkte oder indirekte Schäden, die aus dem Kauf oder der Benutzung dieser Informationen erwachsen.