

FML EXPERTISE®

EXTREME

Die Bakterie *Oenococcus Oeni* ist gegenüber schwierigen Bedingungen resistent: Niedriger pH-Wert, hohe Alkoholgrade.

Weiß-, Rosé- und Rotweine.

ANWENDUNGSBEREICH

Die malolaktische Fermentation ist eine wichtige Etappe der Weinbereitung, doch beweist sich über ihre Funktion der Entsäuerung hinaus regelmäßig ihre Wirkung auf die Qualität der Weine. Die Auswahl der Milchsäurebakterien ist daher von größter Bedeutung, weshalb wir uns bemühen, Bakterienzubereitungen im Sinne der unterschiedlichen Bedingungen bei der Weinbereitung und der gewünschten Weinprofile zu entwickeln.



FML EXPERTISE® EXTRÊME ist ein Kit für malolaktisches Beimpfen und beinhaltet ausgesuchten und lyophilisierte *Oenococcus oeni* Bakterien sowie einen spezifischen Aktivator. Die gleichzeitige Verwendung des Aktivators und der Bakterie nach einem einfachen Akklimatisierungsprotokoll namens 1-STEP® und von der Gesellschaft Lallemend entwickelt ermöglicht es eine malolaktische Gärung unter extremen pH- und Alkohol-Konditionen durchzuführen.

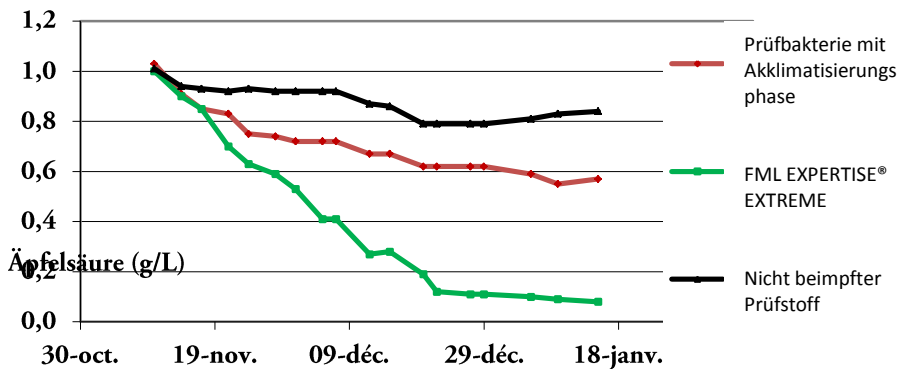
Der Bakterienstamm des Kits FML EXPERTISE® EXTRÊME wurde von Lallemend im Laufe eines Auswahlprogramms aufgrund seiner Gär- und organoleptischen Qualitäten bei Weiß-, Rosé und Rotweinen vermerkt. FML EXPERTISE® EXTRÊME eignet sich besonders für die Bereitung von traditionellen Weißweinen sowie fruchtigen Rotweinen oder für ausgebaute Weine.

MIKROBIOLOGISCHE UND ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

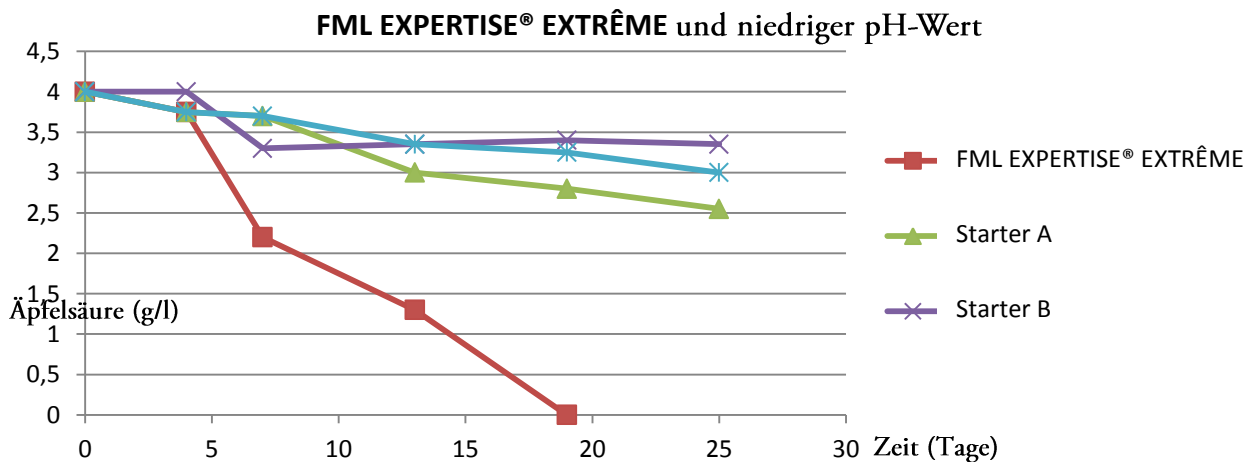
- Verbreitet sich nach dem Beimpfen schnell mit einer bedeutenden Überlebensrate.
- Verträgt bei günstigem pH-Wert Alkoholgrade von bis zu 15,5% Vol.
- Verträgt pH-Werte bis zu 3.
- Verträgt SO₂-Dosen von bis zu 60 ml/l Gesamt- SO₂, 10mg/l freien SO₂. Es ist wichtig, die Zugaben von SO₂ im Most und dem Wein vor der Bakterienbeimpfung niedrig zu halten. Bei geringem pH-Wert ist die Menge des SO₂ in molekularer Form, das eine hemmende Wirkung auf die Bakterien hat, bedeutender.
- Verträgt eine Temperatur > 14°C.

- Produziert keine biogenen Amine.
- « phenol-négative » Bakterien, das heißt metabolisch unfähig, die Menge der Vorstufen der flüchtigen Phenole zu erhöhen, die im Falle einer Kontaminierung mit *Brettanomyces bruxellensis* unerwünscht sind.
- Konsumiert recht rasch die Zitronensäure zur Halbzeit der MLF: Schwache Produktion von Diacetyl, das unter bestimmten Bedingungen die in den Profilen der traditionellen Weißweine gesuchten buttrigen Noten hervorrufen.
- Bewahrt den fruchtigen Charakter der Rotweine und vermag auch würzige Noten zu entwickeln.

FML EXPERTISE® EXTRÊME und hoher Alkoholgrad



FML EXPERTISE® EXTRÊME und hoher Alkoholgrad. Kinetik der Degradierung Der Äpfelsäure. Versuch bei widerspenstigem Pinot-Wein (pH-Wert 3,5 – Alkohol 14,8 Vol. – Milchsäure 1g/L).



Bei einem deutschen Riesling von 2005 (pH-Wert 3,1 - 12 % Vol. - 16°C).

PROTOKOLL DER UMSETZUNG VON VORZEITIGER (DICHT 1050-1020) ODER SEQUENZIELLER INOKULATION (ENDE DER ALKOHOLGARUNG)

- Die Dosis des Aktivators für 25 hl in 2,5 Liter Trinkwasser (25 Liter bei der Dosis für 250 hl) bei einer Temperatur von 17 bis 26°C auflösen.
- Dann die Dosis der Milchsäurebakteriendosis des Kits FML EXPERTISE® EXTRÊME im selben Wasser auflösen.
- Ein paar Minuten lang vorsichtig umrühren, um eine komplette Auflösung zu erreichen.
- Die Lösung nach spätestens 20 Minuten der Rehydratation verwenden. Der Mischung 2,5 Liter Wein für den 25 hl-Kit (oder 25 Liter Wein für den 250 hl-Kit) zugeben.
- Der für die Akklimatisationsphase verwendete Wein muss einen pH-Wert über 3,5 und eine Temperatur von 17 bis 26°C aufweisen.

- Die Phase der Akklimationisation darf maximal zwischen 18 und 24 Stunden dauern. Liegt der Gehalt an Äpfelsäure bei $< 1,2$ g/l, diese Phase auf 8 bis 12 Stunden verkürzen.
- Die Zubereitung dann dem zu beimpfenden Tank begeben.
- Einschweifeln bei den zu beimpfenden Mosten beschränken.
- Wein vor dem Beimpfen nicht einschweifeln.
- Der gesamte SO_2 -Wert muss unter 60mg/l liegen.
- Temperaturbereiche, die während der gesamten malolaktischen Fermentation zu beachten sind:
 - **Bei Weißweinen:** Von 16 bis 20°C außer bei den Weißweinen mit pH-Konditionen von $< 3,1$ oder erhöhtem Alkohol $> 14,5\%$ Vol. oder einem SO_2 -Gehalt $> 45\text{mg/l}$. Hier wird dringend empfohlen, die Temperatur zwischen etwa 16-18°C zu erhalten.
 - **Bei Rotweinen:** Von 17 bis 25°C außer bei den Weißweinen mit pH-Konditionen von $< 3,1$ oder erhöhtem Alkohol $> 14,5\%$ Vol. oder einem SO_2 -Gehalt $> 45\text{mg/l}$. Hier wird dringend empfohlen, die Temperatur zwischen etwa 18-22°C zu erhalten.
- Den Ablauf der malolaktischen Gärung in Perioden von 2 bis 4 Tagen verfolgen (Abgabe von CO_2 oder/und Dosierung von Äpfelsäure).

FML EXPERTISE® EXTRÊME ist sehr gut für die vorzeitige Impfung geeignet, während der alkoholischen Gärung bei einer Dichte von 1020-1010. In diesem Fall ist die Verwendung gleich, außer das alle Operationen bei gärenden Most und nicht beim Wein erfolgen.

Wenn der Wein Einschränkungen aufweist (stark geklärte Weine, niedriger pH, SO_2 , hoher Alkoholgehalt, Mangel an organischem Stickstoff, Gärungsprobleme, usw.), fügen Sie ATOUT MALO™ BLANC oder ATOUT MALO™ ROUGE dosiert mit 20 g/hl für den Wein nach Abschluss der alkoholischen Gärung



↻ PROTOKOLL DER DURCHFÜHRUNG VON CO-INOKULATION BEI MOST, D.H. DIE BAKTERIEN WERDEN 24 BIS 48 STUNDEN NACH DEM HEFEZUSATZ BEIGEFUGT ↻

Dieses Protokoll ist für das Beimpfen von 50 hl Wein unter kompletter Verwendung des Kits für malolaktisches Beimpfen mit FML EXPERTISE® EXTRÊME (Dosis für 50 hl) bestimmt.

Diese Gebrauchsanweisung gilt unter folgenden Bedingungen: pH-Wert Most $> 3,4$ – Einschweifeln von Trauben/Most $< 8\text{g/hl}$ – Alkoholpotential $< 15\%$ Vol, Temperatur $< 27^\circ\text{C}$ – Überlegte(r) Hefezusatz und Ernährung.

- Den Beutel des Aktivators in 2,5 Litern Trinkwasser für die Dosis von 25 hl (und in 25 Litern Wasser für die Dosis von 250 hl) bei einer Temperatur von 17 und 26°C.
- Anschließend den Beutelinhalt der Bakterien hinzufügen – leicht umrühren. Maximal 2 Stunden warten.
- Diese Zubereitung anschließend in den Gärbottich umfüllen.
 - 24 Std. nach dem Hefezusatz, wenn die verwendete SO_2 -Dosis zum Einschweifeln des Leseguts/Mosts unter 4 g/L liegt.
 - 48 Std. nach dem Hefezusatz, wenn die verwendete SO_2 -Dosis zum Einschweifeln des Leseguts/Mosts unter 8g/L liegt.
- Stellen Sie eine gute Verteilung der Bakterien im Bottich sicher.
- Kontrollieren Sie die Aktivität der Alkoholfermentation (Degradierung der Milchsäuren) als auch die flüchtige Säure alle 2 bis 4 Tage.

↻ DARREICHUNGSFORM ↻

FML EXPERTISE® EXTRÊME wird in Form einer reinen, lyophilisierten Bakterienkultur dargereicht und ist in Dosierungsbeuteln zum Beimpfen von 25 hl oder 250 hl verpackt.

❧ AUFBEWAHRUNG & 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.