

FML EXPERTISE®

S

Oenococcus oeni - Stamm, der vom französischen Weinbauinstitut (IFV), Einheit Beaune, ausgewählt wurde.

Bakterie zum direkten Beimpfen für einen optimierten Ablauf der malolaktischen Fermentation von Qualitätsweinen.

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.



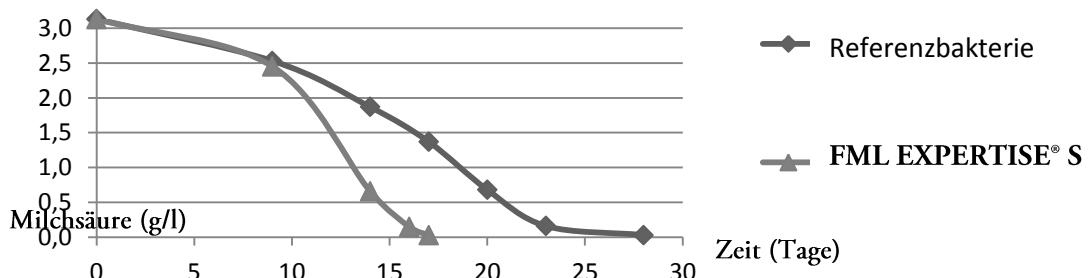
FML EXPERTISE® S wird nach einem spezifischen Verfahren namens MBR hergestellt und begünstigen seine Fähigkeiten der Resistenz gegenüber den Weinkonditionen bei seiner Verwendung beim direkten Beimpfen oder nach einer kurzen Phase des Einweichens als auch eine bemerkenswerte Stabilität im Laufe seiner Konservierung.

FML EXPERTISE® S ging aus einer Auswahlarbeit des IFV Frankreich hervor und wurde ausgehend von einem Panel von Rotweinen aus unterschiedlichen Regionen Frankreichs realisiert. Dieses Forschungsprogramm sah vor, Bakterien auszuwählen, die unter schwierigen Bedingungen leistungsstark sind und qualitativen organoleptischen Ausdruck entwickeln.

↔ MIKROBIOLOGISCHE UND ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN ↔

- Implantiert sich sehr rasch bei direktem Beimpfen.
- Besitzt die Fähigkeit, sich sehr schnell zu vermehren: Die Dauer der malolaktischen Gärung ist also sehr kurz.
- Toleriert pH-Werte $\geq 3,3$.
- Toleriert Temperaturen ≥ 14 °C, es empfiehlt sich jedoch, die Temperatur bei Rotweinen zwischen 18 und 22 °C zu halten, wenn der Alkoholgehalt über 13,5 % Vol. liegt.
- Toleriert einen Alkoholgehalt von bis zu 14,5 % Vol.
- Verträgt bis zu 50 ml/l Gesamt- SO₂, 10 mg/L freies SO₂.
- Produziert sehr wenig biogene Amine.
- Eignet sich für 3 unterschiedene Zeitpunkte des Beimpfens: Co-Inokulation, vorzeitige Inokulation und sequenzielle Inokulation.
- Respektiert die Aromen der Rebsorten mit einem sehr präsenten Ausdruck „roter Früchte“ ohne dominierende laktische Note.
- « 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

Degradierung der Milchsäure - Pinot IFV-Versuche 2009 (pH-Wert 3,45 - Alcool 12,8 % Vol - Sequenzielle Inokulation)



FML EXPERTISE® S besitzt aufgrund seiner hohen Kapazität, sich in den Mosten und Weinen anzubinden, eine sehr schnelle Kinetik.



„GEBRAUCHSANLEITUNG“

Die Anwendung des direkten Beimpfen (ohne Einweichen) ist möglich:

- Die gefriergetrockneten Bakterien direkt von oben in den Tank einbringen.
- Den Wein vorsichtig mit einem Rührwerk oder durch Umpumpen bewegen, wenn die Anwendung gegen Ende der alkoholischen Gärung erfolgt.
- Bei gleichzeitiger Impfung bei der Rotweinbereitung bringen Sie die Bakterien direkt von oben in den Tank ein, unbedingt während des Umpumpens oder Abstichs, damit die Bakterien nicht auf der Oberfläche bleiben.

Dennoch empfehlen wir für die Sicherstellung einer besseren Suspension der Bakterien:

- Den Dosierungsbeutel von FML EXPERTISE® S in der zwanzigfachen Menge seines Gewichts an Mineralwasser oder einer ungechlorierten Quelle 15 Min. bei 20 °C, d.h. bei einer Dosis von 25 hl (25 g) 500 ml Wasser. Umrühren und 15 Minuten ruhen lassen.

Das Zuführen dieser Hefe hängt vom gewünschten Typ des Beimpfens ab, 3 mögliche Optionen:

Option 1 und 2 - Sequenzielles Beimpfen bei Wein (zum Ende der Alkoholgärung) oder vorzeitiges Beimpfen (Dichte 1020-1010) bei Most während der Gärung:

- Direkt in den Weinbottich einarbeiten (Realisierung der Homogenisierung durch Umpumpen ohne Luftzufuhr oder leichtes Umwälzen mit Stickstoff), ansonsten im gärenden Most.
- Die Temperatur zwischen 18 und 22 °C halten.
- Weist der Wein grenzwertige Charakteristika auf (stark geklärte Weine, niedriger pH-Wert, hoher SO₂- und Alkoholgehalt, Karenzen an organischem Stickstoff, angetroffenes Gärungsproblem, etc.):
- Die Bakterien mit ATOUT...MALO NATIVE (20 g/hl zu beimpfender Wein) einweichen.
- Dem Wein ATOUT MALO™ BLANC oder ATOUT MALO™ ROUGE zu einer Dosis von 20 g/hl vor der Bakterieninokulation zugeben.

Option 3 - Co-Inokulation bei Most, d.h. Bakterieninokulation 24 bis 48 Std. nach der Hefezugabe:

Wir empfehlen diese immer weiter entwickelte Handhabung aufgrund ihrer zahlreichen Vorzüge bei der kontrollierten Alkoholgärung ohne Risiko eines Stillstands (kontrollierte Hefezugabe und Versorgung, Alkoholgehalt >15 %, Temperatur < 27 °C, gesamter SO₂-Gehalt < 8 g/l).

- Der Moment der Beigabe der eingeweichten Bakterien hängt vom Gesamtgehalt an SO₂ ab:
 - 24 Std. nach der Hefezugabe, falls der Gehalt an SO₂ < 4 g/l beträgt und es im Bottich zu perlen beginnt.
 - 48 Std. nach der Hefezugabe, falls der Gehalt an SO₂ zwischen 4 und 8 g/l beträgt und es im Bottich zu perlen beginnt.
- Anschließend die Kinetik der MLF alle 2 bis 4 Tage verfolgen.

↔ DARREICHUNGSFORM ↔

FML EXPERTISE® S wird in Form einer reinen, lyophilisierten Bakterienkultur dargereicht und ist in Dosierungsbeuteln zum Beimpfen von 2,5 hl, 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.

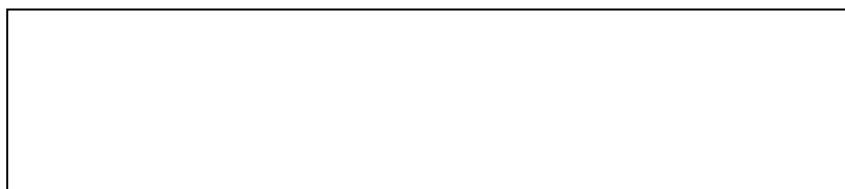
Kann einige Tage ungekühlt überdauern.

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.