



Erfolgreiche Ko-Inokulation Hefe/BSA-Bakterien: bei der Rotweinbereitung

▶ Warum?

- Die Ko-Inokulation (Gärhefe und BSA-Bakterien) führt zum beschleunigten Eintritt des biologischen Säureabbaus (BSA) oder macht diesen erst möglich bei schwierigen Bedingungen.
- Diese Beschleunigung kann entscheidend sein bei Primeur-Weinen und/oder bei Weinen, die zum schnellen Konsum bestimmt sind. Vorteile liegen auch in der Vorbeugung gegen Brettanomyces und gegen die Vermehrung schädlicher Bakterien.

Der Schlüssel zum Erfolg:



▶ Bei welchen Mosten?

- Primeur-Weine oder Weine zum schnellen Konsum;
- Moste mit pH-Wert > 3.6: diese Weine sind anfällig für schädliche Bakterien; die frühe Zugabe von BSA-Bakterien reduziert das Risiko von Fehlentwicklungen;
- Reduziert das Risiko von Brettanomyces-Entwicklung.



- ### ▶ Gute Bedingungen für die Entwicklung der Hefen:
- Der Hefeschutz und die Gabe komplexer Hefenahrung sind vorteilhaft für den zügigen Ablauf der alkoholischen Gärung und begünstigt den BSA.



- ### ▶ Temperaturüberwachung:
- zu hohe Gärtemperaturen sind unvorteilhaft sowohl für die alkoholische Gärung als auch für den BSA.



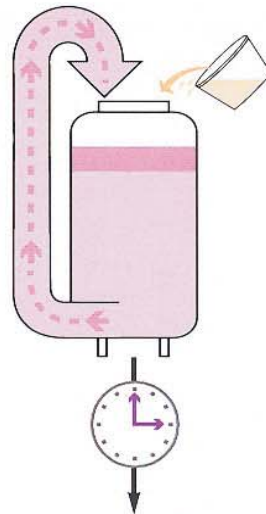
- ### ▶ Erwarteter Alkohol nicht über 14 % Vol.:
- ein höherer Alkoholgehalt erschwert die vollständige Vergärung.



- ### ▶ Keine übertriebene Schwefelung:
- SO₂ zerstört schnell die BSA-Bakterien. Bei schlechtem Traubengut ist eine Ko-Inokulation nicht ratsam.

Die Ko-Inokulation bei Rotweinen

1

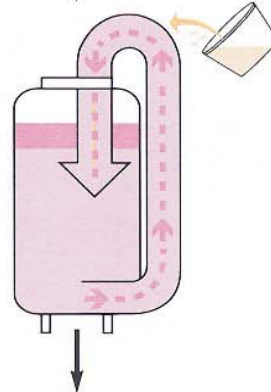


- Korrekt rehydrierte Trocken-Reinzuchtheefe (s. Merkblätter 1 und 2).
- Wahl einer dem gewünschten Weinstil entsprechenden Hefe mit kleinerem Stickstoffbedarf.

2



Most
> 16 °C

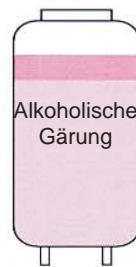


- Schwefelung <5 g/hl: 24 h warten
- Schwefelung 5 - 8 g/hl: 48 h warten
- Schwefelung > 8 g/hl: 72 h warten
- Korrekt rehydrierte BSA-Bakterien (1 g/hl Most)
- Wahl der dem gewünschten Weinstil entsprechenden Bakterien, die die vorherrschenden Bedingungen ertragen (pH, SO₂, Alkohol)
- Bakterien dem Most begeben unter Umrühren und Vermeidung von Lufteintrag

3



Alkohol < 10 % Vol.:
 Maische < 35 °C
 Most > 16 °C
 Alkohol > 10 % Vol.:
 Most < 25 °C

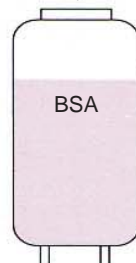


- Zugabe eines komplexen Hefe-Nährstoffes (s. Merkblatt 3).
- Laufende Ueberprüfung der Aepfel- und flüchtigen Säure.
- Behälter auffüllen nach der alkoholischen Gärung.

4



Wein
> 16 °C
< 25 °C



- Wenn BSA während der alkoholischen Gärung fertig ist: flüchtige Säure überwachen - bei Erhöhung über 0.1 g/l und Tag: schwefeln mit 2 g/hl oder Lysozym einsetzen.
- Wenn BSA nach der alkoholischen Gärung fertig ist: anschliessend umziehen und stabilisieren.

LALLEMAND

19, rue des briquetiers
 B.P. 59
 31702 Blagnac CEDEX
 Tél.: +33(0)5 62 74 55 55
 Fax: +33(0)5 62 74 55 00
 www.lallemmandwine.com