



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

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 fruchtigen, zum schnellen Konsum bestimmten Weinen. Vorteile liegen auch in der Vorbeugung gegen Brettanomyces und gegen die Vermehrung schädlicher Bakterien.

Der Schlüssel zum Erfolg:



Bei welchen Mosten?

- Primeur-oder fruchtige, zum schnellen Konsum bestimmte Weine;
- Moste mit pH-Wert < 3.1 bis 3.3: leichter Beginn des BSA;
- Zur Ingangsetzung des BSA, solange Keller und Weine nicht zu kühl sind.



- Ⓢ **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.

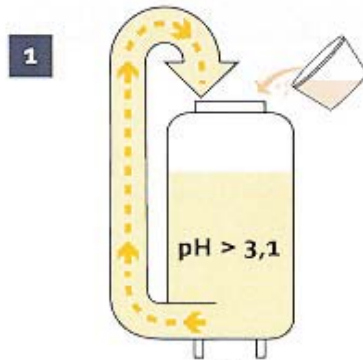


- Ⓢ **Erwarteter Alkohol nicht über 14 % Vol.:** ein höherer Alkoholgehalt erschwert die vollständige Vergärung.



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

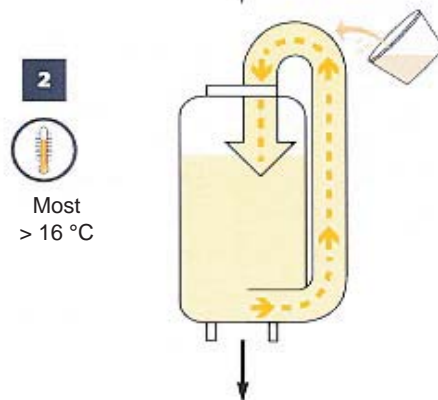
Die Ko-Inokulation bei Weissweinen



Korrekt rehydrierte Trocken-Reinzuchthefe (s. Merkblätter 1 und 2).

- Wahl einer dem gewünschten Weinstil entsprechenden Hefe mit kleinerem Stickstoffbedarf.

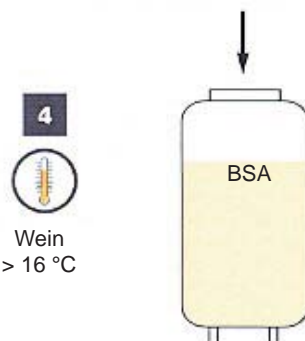
- Schwefelung <5 g/hl: 24 h warten
- Schwefelung 5 - 8 g/hl: 48 h warten
- Schwefelung > 8 g/hl: 72 h warten



- 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



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



- 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