



Die Einleitung des BSA planen und vorbereiten

▶ Warum?

- Zahlreiche Faktoren beeinflussen die Entwicklung der BSA-Bakterien im Wein.
- Ein zu früher oder zu später, spontaner Säureabbau kann zu Qualitäts- und Wertverlust führen.

Der Schlüssel zum Erfolg:



- ▶ **Die Wechselwirkung von pH und SO₂:** die freie SO₂ wirkt - vor allem bei tiefem pH - giftig auf die BSA-Bakterien. Aber auch die Gesamte SO₂ gilt es zu beachten, können die Bakterien diese doch freisetzen bzw. aktivieren. Ein zu hoher pH kann zu unkontrolliertem, wilden Bakterienwachstum führen, zum Schaden des Weines.



- ▶ **Die Wechselwirkung von Alkohol und Temperatur:** BSA-Bakterien sind empfindlich gegenüber Alkohol. Temperaturen >25 °C verstärken dessen toxische Wirkung auf die Bakterien. Temperaturen <16 °C bremsen die Bakterienvermehrung wie auch deren Aktivität.



- ▶ **Anfänglicher Aepfelsäuregehalt:** sowohl sehr tiefer als auch sehr hoher Gehalt an Aepfelsäure verzögern den Start des BSA.



- ▶ **Der Verlauf der alkoholischen Gärung:** Die Hefen können den für die Bakterien notwendigen Gehalt an Aminosäuren im Most vermindern, vor allem wenn sie einen hohen Stickstoffbedarf haben, oder bei stürmischem Gärverlauf in der Mitte der Gärung.



- ▶ **Der Beimpfungszeitpunkt** ist von grosser Bedeutung für den sicheren Start des BSA. Siehe Merkblatt 8.

Machbarkeits-Test für den BSA

| Parameter | Evaluation | | | | Resultat |
|--|------------|---------------------|----------------------|--------------------|----------|
| | 1 Punkt | 2 Punkte | 8 Punkte | 10 Punkte | |
| mein Wein | | | | | |
| Alkohol (% Vol.) | < 13 | 13 - 15 | 15 - 17 | > 17 | |
| pH | > 3.4 | 3.1 - 3.4 | 2.9 - 3.1 | < 2.9 | |
| freie SO ₂ (mg/l) | < 8 | 8 - 12 | 12 - 15 | > 15 | |
| gesamte SO ₂ (mg/l) | < 30 | 30 - 40 | 40 - 60 | > 60 | |
| Temperatur (°C) | 18 - 22 | 14 - 18 und 22 - 24 | 10 - 14 und 24 - 29 | < 10 / > 29 | |
| Nährstoffbedarf der Hefen | schwach | mittel | gross | sehr gross | |
| Gärverlauf | problemlos | leichter Gärstress | Gärstockung; Gärstop | langer Hefekontakt | |
| Ausgangsgehalt an Aepfelsäure (g/l) | 2 - 4 | 4 - 5 und 1 - 2 | 5 - 7 und 0.5 - 1 | > 7 / < 0.5 | |
| max. Gärgeschwindigkeit (max. Dichteabbau pro Tag) | < 8 | 8 - 16 | 16 - 24 | > 24 | |

Total

NB: weitere, noch nicht voll erforschte Faktoren können diese Rechnung beeinflussen: im Wein gelöster Sauerstoff, Polyphenol-Gehalt, Hefezustand, Pestizidrückstände usw.

Hinweis: Übertragen Sie die Punktzahl jeder Linie in die Resultat-Kolonne ganz rechts. Anhand der Gesamt-Punktzahl in dieser Kolonne können Sie die Machbarkeit des BSA abschätzen.

< 13 **günstig**
 Die Bedingungen für die Durchführung des BSA sind: **günstig**
 Achten Sie auf die wilde Bakterienpopulation (Brettanomyces, schädliche Bakterien). Lösen Sie den BSA aus mit dem geeigneten Bakterienstamm.

13 - 22 **weniger günstig**
 Die Bedingungen für die Durchführung des BSA sind: **weniger günstig**
 Wählen Sie den diesen Bedingungen entsprechenden Bakterienstamm und setzen Sie OPTI Malo® ein (Art. 69.184).

de 23 à 41 **schwierig**
 Die Bedingungen für die Durchführung des BSA sind: **schwierig**
 Einsatz des angepassten Bakterienstammes oder eines 1-Step-Gärkits. Verbessern Sie die Gärbedingungen: Temperatur, Nährstoffgehalt usw.

> 41 **nicht ratsam**
 Die Bedingungen erlauben kaum einen BSA. Verbessern Sie die Verhältnisse: Assemblage, Entsäuerung, Temperatur, Nährstoffgehalt usw.

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