



## Der Zeitpunkt für die Beimpfung mit BSA-Bakterien

### 🕒 Warum?

- Zu Beginn des BSA spielen zahlreiche Faktoren eine Rolle. Der richtige Zeitpunkt kann indessen entscheidend sein für den Erfolg.
- Mit der Wahl des richtigen Zeitpunktes kann der BSA den gewünschten Weintypus unterstützen. Die Bakterien passen sich besser an die herrschenden Bedingungen an.

## Der Schlüssel zum Erfolg:



- 🕒 **Die eigenen Ressourcen kennen:** wichtig ist die richtige Einschätzung der technischen Möglichkeiten: Kellertechnik, Temperaturmanagement usw. sowie die Verfügbarkeit des Kellerpersonals, bevor die BSA-Bakterien eingesetzt werden. Prozesse wie z.B. die Ko-Inokulation verlangen eine komplette technische Ausrüstung und eine intensive Begleitung durch die Verantwortlichen.



- 🕒 **Den Most und den Wein kennen:** Viele Faktoren beeinflussen die Machbarkeit des BSA (s. Merkblatt 7). Die genaue Kenntnis des zu beimpfenden Weines ist daher unerlässlich, bevor der geeignete Bakterientyp und -stamm sowie der Inokulationszeitpunkt festgelegt werden.



- 🕒 **Die richtigen Bakterien-Partner wählen:** LALLEMAND zeigt kinetische und organoleptische Synergien auf zwischen gewissen Hefe- und Bakterienstämmen. Bakterien mit hohem Bedarf an Aminosäuren für Ihren Stoffwechsel können den Einsatz von Nährstoff (OPTI' Malo (Art. 69.184) erfordern.

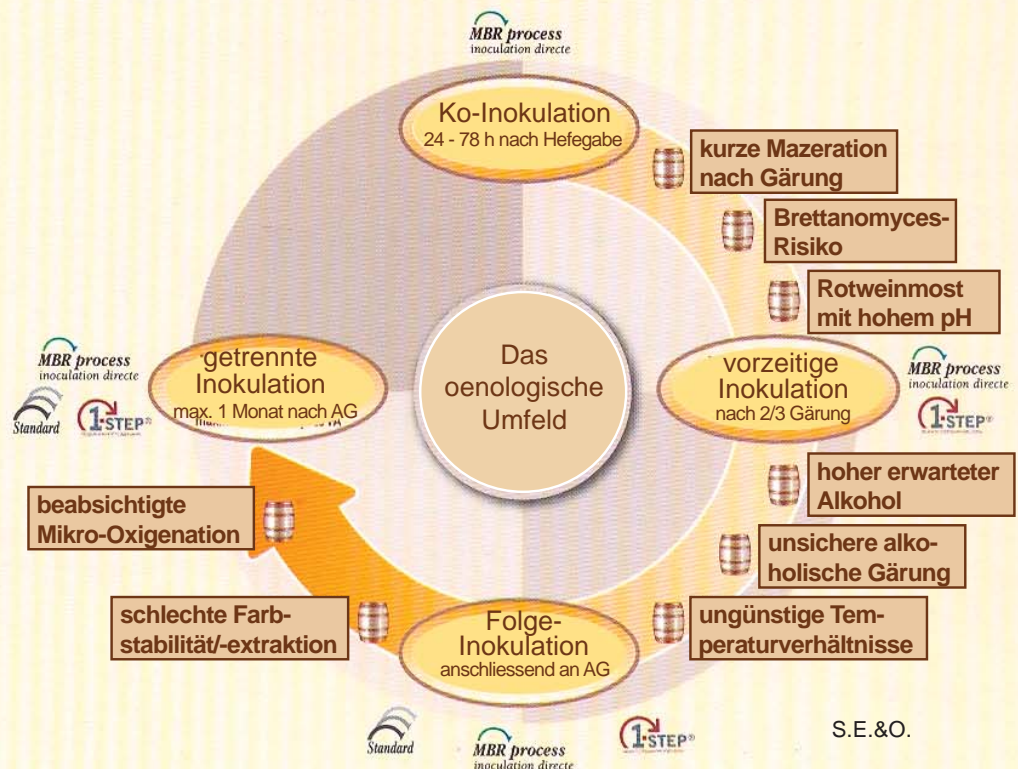
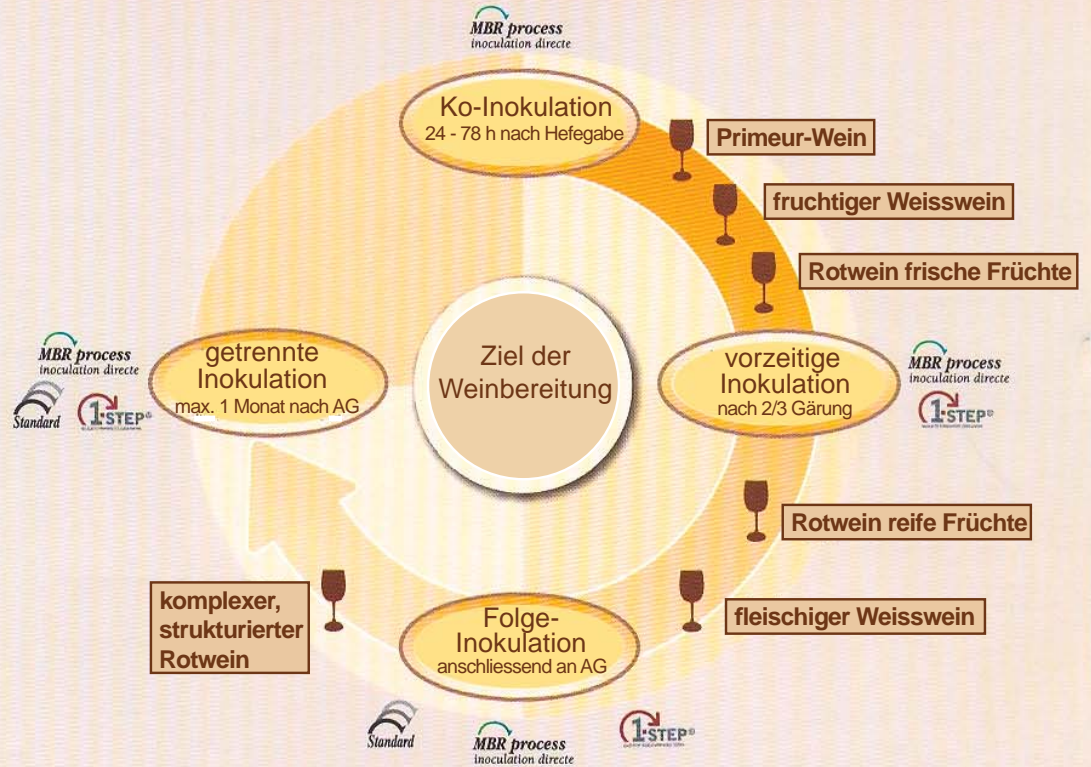


- 🕒 **Zielgerichtetes Handeln:** Der angestrebte Weintyp sowie die verfügbaren Ressourcen müssen Grundlage jeden Schrittes der Vinifikation sein und bestimmen auch den Zeitpunkt der Bakterienzugabe für den BSA. Soll z.B. ein komplexer Wein durch langandauernde Mazeration erzeugt werden, sollte der BSA nach der alkoholischen Gärung ausgelöst werden. Besteht dagegen z.B. ein Kontaminations-Risiko durch störende Bakterien (pH, Brettanomyces), kommt eine frühere oder gar eine Ko-Inokulation in Frage.

# Baldinger

Max Baldinger AG Bruggacherstr. 8  
 Tel. 044 806 80 80 Postfach 177  
 Fax 044 806 80 85 CH-8117 Fällanden  
 www.baldinger.biz

## Auslösung des BSA im Rahmen der Vinifikation



# 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.lallemantwine.com

S.E.&O.