



LALVIN 31® MBR

Oenococcus Oeni zur Schnellanwendung®

Der biologische Säureabbau (BSA) reduziert die aggressive Äpfelsäure und verleiht den Weinen intensiven Sortencharakter und ausgewogene Aromavielfalt.

LALVIN 31 ist eine Selektion des Institut Francais de la Vigne et du Vin (IFV) und wird nach Rehydrierung direkt dem Wein zugegeben.

Zugabe: Packungsinhalt für 25 hl Wein unmittelbar vor Anwendung öffnen und nach kurzer Rehydrierung dem Most/der Maische/dem Wein beimischen.

Packungsinhalt in ca. ½ Liter Trinkwasser 15 Minuten bei ca. 20°C. suspendieren. Diese Suspension danach zu 25 hl Maische/Wein durch rühren oder umpumpen beimischen. Während des BSA Temperatur über 15°C. halten.

Aktivität: **LALVIN 31** ist hochaktiv und sehr wirtschaftlich. Optimaler Säureabbau wird begünstigt durch:

Temperatur 15 - 25° C.

pH-Wert > 3,1

Alkoholgehalt < 14 % Vol.

Gesamt SO-2 < 45 mg/L

Wirkung: Säureabgebaute Weine haben erhöhte biologische Stabilität und sind vor bakteriellen Nachtrübungen geschützt. **LALVIN 31** baut Nebenprodukte der alkoholischen Gärung wie Aldehyd- und Ketoverbindungen gezielt ab und verringert somit den SO-2 Bedarf. Die Intensität u. Stabilität der Rotweinfarbe wird verbessert.

Sensorik: Feine **Säureabbauaromen** unterstützen die Aromavielfalt und Harmonisierung von Sortenweinen. „Gehaltvoll, fruchtig, reintonig“ werden die BSA-Weine mit **LALVIN 31** bei Vergleichstests mit anderen Säureabbauvarianten bevorzugt beschrieben.

Lagerung: Lalvin 31 kann 18 Monate bei +4°C. und 30 Monate bei -20°C. ohne signifikanten Aktivitätsverlust gelagert werden.