

# LALVIN VP41

Starterkultur für  
biologischen Säureabbau  
Oenococcus oeni  
zur Direktbeimpfung

MBR®



Adaptiert an Weine mit hohen  
Alkoholgehalten;

für mehr Volumen und Körper im  
Wein.

*Lalvin VP41* ist durch ein europäisches Forschungsprojekt (Craft in Fair Project) selektiert worden. Der Beitrag natürlicher *Bakterienstämme* zur **Qualität und Typizität** („Terroir“) der Weine wurde untersucht.

International arbeiteten Weinbaubetriebe u. - Institute an der Selektion von Starterkulturen für den biologischen Säureabbau. Mikrobiologische und önologische Aspekte wurden besonders untersucht.

*Lalvin VP41* überzeugt besonders durch den positiven Beitrag zur Struktur und Fülle der Weine.

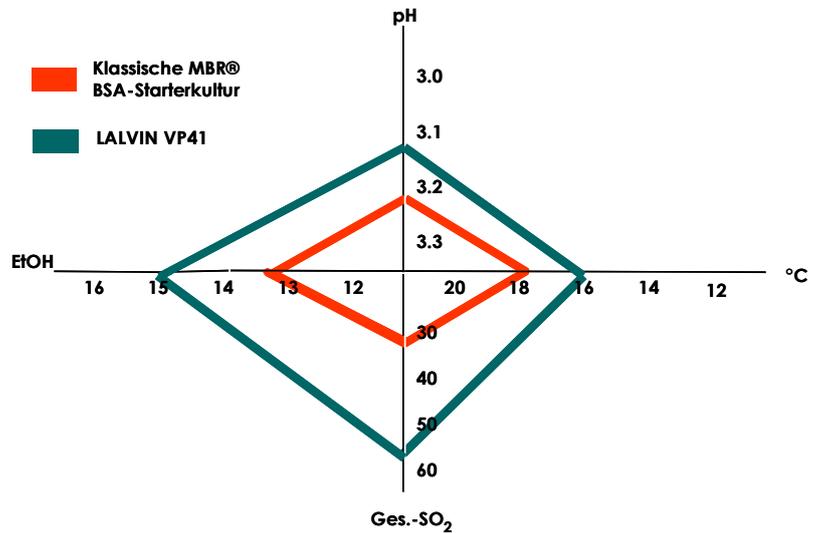
Neben der guten Adaptation an hohe Alkoholgehalte (>15%Vol), ist *Lalvin VP41* auch sehr gut tolerant gegenüber tiefen pH-Werten im Wein (pH > 3,1). Diese schwierigen Bedingungen sind oft für eine Verzögerung bzw. das vollständige Ausbleiben des BSA verantwortlich.

Die sehr gute Implantation, gute Toleranz gegenüber limitierenden Weinbedingungen und ein gleichmäßiger Abbau der Äpfelsäure machen *Lalvin VP41* zur verlässlichen Kultur auch bei schwierigen Bedingungen.

## Önologische und mikrobiologische Eigenschaften

- pH-Toleranz: pH ≥ 3,1
- Temperaturtoleranz : 16 - 24°C.
- Geschwindigkeit des BSA: mittel, gleichmäßiger Abbau d. Äpfelsäure
- Alkoholtoleranz: hoch (bis über 15 %Vol.)
- Toleranz Gesamt-SO<sub>2</sub> : bis 50-60 ppm
- bei schwierigen Bedingungen wird Bakterien-Nährstoffzusatz empfohlen
- geringe Bildung von flüchtiger Säure
- Abbau von Aldehyd- u. Ketongehalten
- sehr geringe Bildung biogener Amine





## Anwendung

*Lalvin VP41* wird nach dem Lallemund MBR® Prozess hergestellt und bereits während der Herstellung akklimatisiert. Dabei wird die Widerstandskraft der Zellmembran verstärkt.

Direkte Beimpfung der Starterkultur in den Wein ist auch bei schwierigen Bedingungen erfolgreich.

Inhalt des Beutels für 25 hl Wein in 500 ml Trinkwasser bei ca. 22°C. vorsichtig suspendieren. Nach ca. 15 Minuten die Bakterien-Suspension direkt dem Wein zugeben, vorsichtig umrühren, um die Bakterienkultur gleichmäßig zu verteilen und die Sauerstoffaufnahme gering zu halten.

Packungseinheiten: für 2,5 hl, 25 hl und 250 hl Wein

Lagerung:

Lalvin VP41 kann 18 Monate bei +4°C. und 30 Monate bei -20°C.gelagert werden

Lallemund bietet die umfangreiche Informationen zum biologischen Säureabbau :

- das Buch „Der Biologische Säureabbau“
- Winemaking up-date
- State of The Art (Biologischer Säureabbau)
- Jahresband zu wissenschaftlichen Symposien von Lallemund
- neue Erkenntnissen zu Hefe-Bakterien-Interaktionen
- [www.lallemundwine.com](http://www.lallemundwine.com)

Lallemund garantiert die Qualität der Produkte in Originalverpackung und bei vorgeschriebenen Lagerungsbedingungen. Diese Information basiert auf aktuellen Erkenntnissen. KB2014/06. [www.lallemundwine.com](http://www.lallemundwine.com)

Einfluss auf Komplexizität und Volumen in Burgunderweissweinen

