



HANDBUCH

Halten Sie sich an das auf dem Beutel angegebene Weinvolumen.
Eine Reduzierung der Dosage verringert die Leistung der Weinbakterien.

Sequentielle Beimpfung (nach der alkoholischen Gärung (AG))

1A. Den Inhalt des Aktivatorbeutels in Trinkwasser (Temperatur zwischen 18°C und 25°C) suspendieren.

	1A	2
Kit 1-STEP™	Trinkwasservolumen (L)	Weinvolumen (L)
Für 100 hL	10	10
Für 250 hL	25	25
Für 500 hL	50	50

- 1B.** Fügen Sie die Weinbakterien unter vorsichtigem Rühren dem Ansatz zu. Warten Sie 20 Minuten.
- 2.** Fügen Sie dem Ansatz die entsprechende Weinmenge hinzu (siehe Tabelle oben). pH-Wert > 3,5 - Gesamt-SO₂ < 45 mg/L - keine freie SO₂ - Temperatur zwischen 18 und 25°C.
Warten Sie 18 bis 24 Stunden. Wenn der Äpfelsäuregehalt < 1,2 g/L ist, warten Sie nur 6-10 Stunden.
- 3.** Geben Sie den Ansatz der entsprechenden Weinmenge zu. Kontrollieren Sie den Verlauf der MLF (Abbau der Äpfelsäure) alle 2 bis 4 Tage. Bei schwierigen Bedingungen sollte zusätzlich ein spezifischer Bakteriennährstoff verwendet werden).

Empfehlungen:

- Weißwein / Roséwein: 16 bis 20°C.
- Rotwein: 17 bis 25°C.

Unter Grenzbedingungen (hoher Alkohol > 14,5 % vol.
Oder niedriger pH < 3,1 oder hoher SO₂ > 45 mg/L):
von 18 bis 22°C.

Simultanbeimpfung (während AG)

Unter geeigneten Bedingungen (pH > 3,4, Maischeschwefelung > 8 g/hL) kann das 1-Step™ Kit bei der Simultanbeimpfung ohne Akklimatisierungsschritt angewendet werden.

1A. Den Inhalt des Aktivatorbeutels in Trinkwasser (Temperatur zwischen 18°C und 25°C) suspendieren.

	1A
Kit 1-STEP™	Trinkwasservolumen (L)
Für 100 hL	10
Für 250 hL	25
Für 500 hL	50

- 1B.** Fügen Sie die Weinbakterien unter vorsichtigem Rühren dem Ansatz zu. Warten Sie maximal 2 Stunden.
- 2.** Geben Sie den Ansatz 24 Stunden nach der Hefegabe dem gärenden Most zu.
- 3.** Kontrollieren Sie den Verlauf der MLF (Abbau der Äpfelsäure) alle 2 bis 4 Tage. Wenn der Most einen pH-Wert < 3,4 oder eine Maischeschwefelung von > 8 g/hL durchgeführt wurde, empfehlen wir eine sequentielle MLF durchzuführen.

Empfehlungen:

- Kontrollieren Sie die Mosttemperatur sorgfältig. Diese sollte beim Beimpfen der Weinbakterien bei unter 30°C (5 % vol. Alkohol) und bei unter 27°C bei 10 % vol. Alkohol, liegen.



VERPACKUNG UND LAGERUNG

- Lyophilisierte Weinbakterien in Pulverform.
- Erhältlich in Beuteln zur Inokulation von 100 hL - 250 hL - 500 hL.
- Nach dem Öffnen sollte der Bakterienbeutel sofort verwendet werden.
- Der Aktivatorbeutel und der Bakterienbeutel sollten nicht getrennt verwendet werden.
- Dieses Produkt ist in der Verpackung 18 Monate bei 4°C und 36 Monate bei -18°C lagerfähig, original versiegelt.
- Versiegelte Pakete können geliefert und drei Wochen bei Raumtemperatur gelagert werden (< 25°C) ohne nennenswerten Aktivitäts- und Leistungsverlust.

PRODUKT VERTRIEBEN VON:

Max Baldinger AG
Alte Bahnhofstrasse 67
CH 5464 Rümikon

Oktober 2021

Die Information ist nach bestem Wissen und Erkenntnissen gestaltet.
Der Hersteller garantiert die Qualität des Produktes.
Das Datenblatt ist keine Garantie für individuelle Anwendungsergebnisse.