

ENARTIS NEWS DEM BSA DAS RISIKO NEHMEN

Der biologische Säureabbau (BSA) ist die Umwandlung von Äpfelsäure in Milchsäure durch Milchsäurebakterien, insbesondere durch *Oenococcus oeni*. Weine die einen BSA durchlaufen, werden mikrobiologisch stabil da Äpfelsäure verbraucht wird. Diese kann dann nicht mehr von anderen Mikroorganismen, die den Wein verändern können, verwendet werden. Außerdem sind diese Weine weicher, da die Milchsäure weniger zum Säuregehalt beiträgt. Der BSA führt auch zu organoleptischen Veränderungen, die zu einer größeren aromatischen Komplexität und Stabilisierung der Weinfarbe führen.

RISIKEN EINES SPONTANEN BSA

Aufgrund des Klimawandels steigt der pH-Wert von Weinen, was zur Entwicklung einer größeren Vielfalt von Mikroorganismen beiträgt, deren Metabolismus und Einfluss auf die Weinqualität noch nicht vollständig verstanden sind. Die Entwicklung dieser Mikroorganismen stellt nicht nur ein Risiko für die Weinqualität dar, sondern birgt auch Risiken für die Gesundheit der Verbraucher. Beispielsweise durch die Produktion biogener Amine, deren Toxizität durch die Anwesenheit von Alkohol verstärkt wird. In diesem Zusammenhang bietet die Kontrolle des BSA mit ausgewählten *Oenococcus oeni*-Stämmen technologische Sicherheit und hilft den Winzern das Timing des Abbaus der Äpfelsäure zu kontrollieren. Dadurch wird die Produktion eines gesunden Qualitätsweins sichergestellt. Durch die Verhinderung der Produktion biogener Amine und von Fehlparfums wird dem Winzer Komplexität, Aroma und Geschmack garantiert.

ENARTIS BAKTERIEN

Die Bakterienstämme von Enartis werden in gefriergetrockneter und in, für den Wein vor-adaptierter Form, bereitgestellt. Sie wurden ausgewählt und charakterisiert, um den BSA auf kontrollierte und sichere Weise durchzuführen. Jeder Stamm hat andere ideale Wachstumsbedingungen. Deshalb hängt der Erfolg des BSA von Weinparametern und der Wahl des am besten geeigneten Stammes sowie vom richtigen Handling des Produktes und der Zugabe von Nährstoffen ab, um das Überleben der Bakterien in einer für sie unwirtlichen Umgebung wie dem Wein zu fördern.

NÄHRSTOFFE FÜR ML BAKTERIEN

Nährstoffe können der Schlüssel zu einem erfolgreichen BSA sein, indem sie die Dominanz des Reinzuchtstammes über die Wildpopulation unterstützen und die notwendigen Elemente für einen regelmäßigen und vollständigen BSA bereitstellen.

Nutriform Osmobacti ist ein Nährstoff und Regulator des osmotischen Drucks, der am Ende der Rehydratisierungs-Phase und vor der Beimpfung verwendet wird. Es hilft Reinzucht-Milchsäurebakterien, Stress zu überleben, wenn sie dem Wein zugegeben werden. Nutriform Osmobacti erhöht die Menge überlebender Zellen, ermöglicht so einen schnelleren Beginn des biologischen Säureabbaus und unterstützt die Dominanz des Reinzuchtstammes über die Wildbakterien.

Nutriform ML soll Wein zugesetzt werden, der einen BSA durchlaufen wird. Es enthält alle Ernährungsfaktoren, die für einen sicheren und vollständigen biologischen Säureabbau erforderlich sind. Es wird besonders empfohlen, den biologischen Säureabbau in schwierigen Weinen zu fördern.

EnartisML Stamm technische Merkmale

	EnartisML UNO	EnartisML SILVER
Spezies	<i>Oenococcus oeni</i>	<i>Oenococcus oeni</i>
pH-Toleranz	> 3.3	> 3.2
Freie SO ₂ - Resistenz (ppm)	< 10	< 10
Gesamt SO ₂ - Resistenz (ppm)	< 40	< 45
Alkoholtoleranz (% v / v)	< 14	> 16
Optimale Temperatur (° C)	20-25 ° C; bis zu 27 ° C bei Coinokulation	20-25 ° C; bis zu 32 ° C bei Coinokulation
Gärungsgeschwindigkeit	Hoch	Hoch
Sensorische Eigenschaften	Behält die Farbintensität bei; bewahrt das Sortenaroma und die olfaktorische Reinheit.	Reine, blumige, fruchtige und komplexe Aromen; bewahrt Farbe; verbessert Struktur, Volumen und aromatische Intensität.

PROTOKOLLE FÜR DIE VERWENDUNG VON ENARTISML-BAKTERIEN

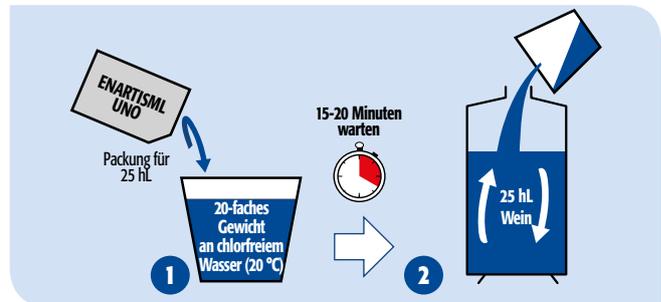
Enartis hat drei Protokolle für die Verwendung von Milchsäurebakterien entwickelt, die je nach Gärungsbedingungen angewendet werden sollen: normal, schwierig und sehr schwierig.

NORMALE BEDINGUNGEN

pH	3.4 - 3.6
Temperatur	18-22°C
Freies SO ₂ (mg / L)	< 5
Alkohol (%)	11-13

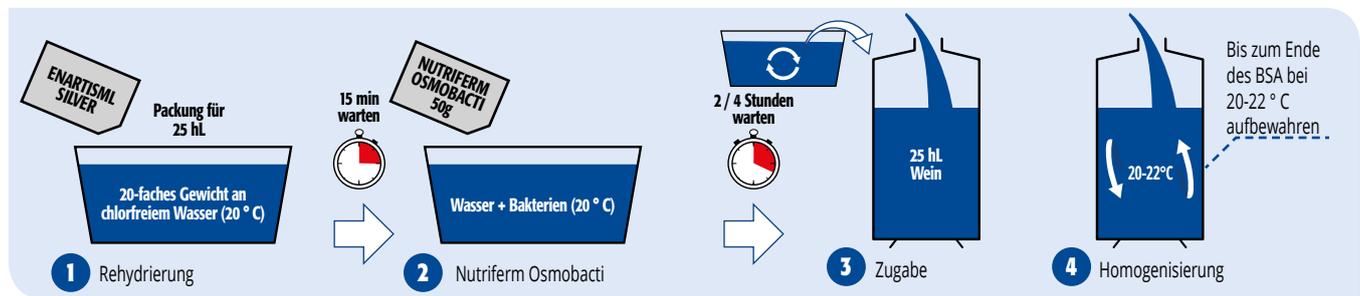
Gefriergetrocknete Bakterien

- Durch die Rehydrierung bleibt eine größere Anzahl lebensfähiger Zellen erhalten.
- Unter normalen Bedingungen ist es möglich, die Bakterien einfach zu rehydrieren und den Wein zu beimpfen, ohne unbedingt Nährstoffe zu verwenden oder ein Akklimatisierungsverfahren anzuwenden.



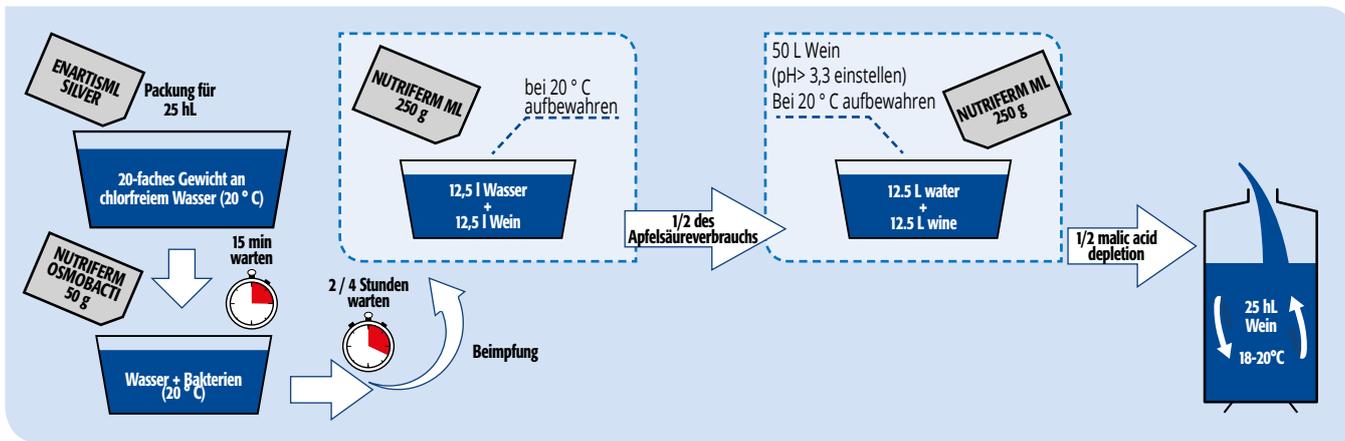
SCHWIERIGE BEDINGUNGEN

pH	3.2-3.4
Temperatur	16-18 °C
Freies SO ₂ (mg / L)	5-10
Alkohol (%)	13-15



SEHR SCHWIERIGE BEDINGUNGEN

pH	3.0-3.2
Temperatur	14-18 °C
Freies SO ₂ (mg / L)	10-12
Alkohol (%)	15-16



Bleiben Sie in Kontakt mit uns

NEWSLETTER ABONNIEREN!

www.enartis.com/de/newsletter/