

# SICHERER BIOLOGISCHER SÄUREABBAU

besonders bei Rotweinen mit erhöhtem Gehalt an flüchtiger Säure



## 1 - ALKOHOLISCHE GÄRUNG

Die alkoholische Gärung muss problemlos ablaufen. Es darf nicht zu Gärstockungen kommen und die Hefe gärt bis zum Ende zügig durch. Eine gute Hefeernährung ist sichergestellt.

## 2 - LETZTES DRITTEL DER ALKOHOLISCHEN GÄRUNG - ZUGABE VON OENOCELL

Präventiv zur Entfernung hemmender Substanzen (C8- und C10-Fettsäuren) Zugabe des speziellen Hefezellwandprodukts **OENOCELL** (30g/hl)

## 3 - KURZ VOR ENDE DER ALKOHOLISCHEN GÄRUNG - ZUGABE DER BAKTERIEN

Zum Ende der Gärung (Dichte um 1000) Zugabe eines gut vorbereiteten (strikt nach Anleitung) **LACTOENOS**-Bakterienstammes. Unbedingt die Eignung der Bakterien für den jeweiligen pH-Wert beachten.

## 4 - STARTKONTROLLE BSA

Probe im Weinlabor messen lassen und anhand der Abnahme der Äpfelsäure den Start des BSA feststellen. Ist dies der Fall sind die Bakterien adaptiert und arbeiten.

## 5 - ERNÄHRUNG DER BAKTERIEN - ZUGABE MALOSTART

Zur optimalen Nährstoffversorgung der Bakterien den speziell entwickelten Nährstoff **MALOSTART** (30g/hl) hinzugeben.

## 6 - KONTROLLE DES BSA-VERLAUFS

Im Weinlabor 2-3 Mal in der Woche die Abnahme der Äpfelsäure kontrollieren bis der BSA erfolgreich abgeschlossen ist.