



# LACTOENOS® BERRY DIRECT

Akklimatisierter *Oenococcus oeni*-Stamm zur Direktbeimpfung von Weiß-, Rosé- und Rotweinen.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934.



## SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

LACTOENOS® BERRY *Direct* ist ein *Oenococcus oeni*-Stamm, der auf ein in Zusammenarbeit mit dem IFV (französischen Institut für Rebe und Wein) geführtes Programm der Massenselektion zurückgeht. Er wurde aufgrund seiner Gärleistung, aber auch seiner Fähigkeit, die Frische des Weins und die Intensität der Frucht zu verstärken, selektiert. Sein Beitrag zur Sensorik beruht zum Teil auf seinem Stoffwechsel, der Zitronensäure langsamer als Äpfelsäure abbaut, wodurch eine erhebliche Menge der Ausgangskonzentration an Zitronensäure bewahrt werden kann.

- Sehr geringe Bildung von flüchtiger Säure und Diacetyl.
- In jeder Art Wein gegenüber einem breiten pH-Bereich widerstandsfähig, sowie alkoholtolerant und SO<sub>2</sub>- und temperaturresistent.
- Phenol-negative Bakterien: frei von der Enzymaktivität Cinnamylesterase, damit keine Vorstufen für eine Bildung flüchtiger Phenole durch *Brettanomyces* gebildet werden.

Alkoholgehalt (%-vol)	≤ 16
pH	≥ 3,2
Gesamt-SO <sub>2</sub> (mg/L)	≤ 60
Temperatur	≥ 16°C

Optimales Aktivitätsspektrum von LACTOENOS® BERRY *Direct* Bakterien .

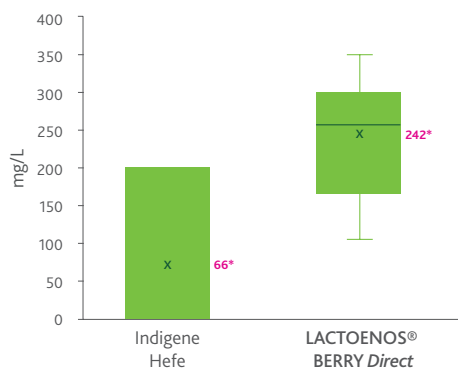
NB: Die Parameter beeinflussen sich gegenseitig.

## VERSUCHSERGEBNISSE

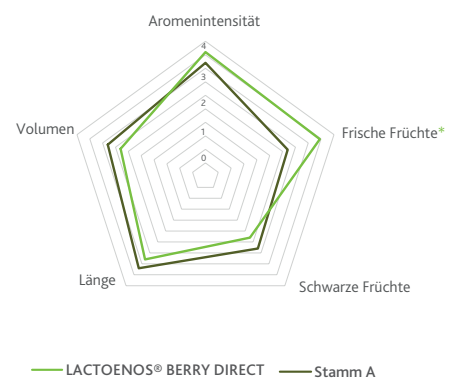
Da der Zitronensäure-Abbaustoffwechsel von LACTOENOS® BERRY *Direct* langsam verläuft, ermöglicht er den Erhalt der Ausgangskonzentration und garantiert zugleich eine geringe Bildung flüchtiger Säure.

Die mit LACTOENOS® BERRY *Direct* hergestellten Weine weisen aromatische Frische und einen intensiveren Frucht Ausdruck auf.

Zitronensäure-Restgehalt am Ende des BSA.



Sensorisches Profil eines Rotweins der Sorte Gamay



Zusammenschau über 9 Feldversuche (Sequentielle Beimpfung. Dosierung von LACTOENOS® BERRY *Direct*: 1 g/hL).

\* Mittelwerte des Zitronensäuregehalts



**LAFFORT**  
l'œnologie par nature

Sequentielle Beimpfung - Alkoholgehalt 12,2% Vol. - Gesamtsäure AT 5,82 g/L AT- pH-Wert 3,23 - Ausgangsäpfelsäure 1,32g/L

\* Statistische Validierung – ANOVA-Test

## PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform ..... Pulver      Farbe ..... Hellbeige

## CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%) ..... < 8	<i>Salmonella</i> (/25g) ..... keine
Pro Packung gezählte Bakterien (KBE/g) ..... > 10 <sup>11</sup>	<i>Staphylococcus</i> (/g) ..... keine
Schimmelpilze (KBE/g) ..... < 10 <sup>3</sup>	Blei (ppm) ..... < 2
Hefen (KBE/g) ..... < 10 <sup>3</sup>	Quecksilber (ppm) ..... < 1
Essigsäurebakterien (KBE/g) ..... < 10 <sup>4</sup>	Arsen (ppm) ..... < 3
Coliforme Keime (KBE/g) ..... < 10 <sup>2</sup>	Cadmium (ppm) ..... < 1
<i>E. coli</i> (/g) ..... keine	

## ANWENDUNG

- So früh wie möglich beimpfen. Es gibt verschiedene Varianten:
    - die **frühe Simultanbeimpfung** (Beimpfung 24 - 48 Std. nach Beginn der alkoholischen Gärung). *Bei Mosten mit einem pH-Wert von  $\leq 3,4$  wird eine späte Simultanbeimpfung oder eine sequentielle Beimpfung mit den Bakterien empfohlen.*
    - die **späte Simultanbeimpfung** (Beimpfung bei einer Dichte von 1020 – 1010).
    - die **sequentielle Beimpfung**.
  - Die Temperatur des Tanks auf 20°C bringen. Die Bakterien-Dosis 30 min vor Gebrauch aus der Kühlung nehmen. Öffnen und den Inhalt des Beutels direkt in den Tank streuen\*. Unter Ausschluss von Luft für eine homogene Verteilung sorgen.
  - Die Temperatur des Tanks muss während des gesamten BSA konstant gehalten werden (ca. 20°C).
  - Unter schwierigen Bedingungen (schleppende Gärung, hoher Gesamt-SO<sub>2</sub>, niedriger pH-Wert, nährstoffarmes Milieu oder hoher Alkoholgehalt) und zur Beschleunigung des BSA 20 - 40 g/hL MALOBOOST® (Bakterienaktivator) zugeben.
  - Dosage: Die auf der Bakterienpackung angegebene Weinmenge beachten (2,5 hL, 25 hL oder 250 hL).
- \* Auch eine Rehydrierung ist möglich: höchstens 15 Minuten lang in der 20-fachen Menge ihres eigenen Gewichts an chlorfreiem, 20°C-warmem Wasser rehydrieren und dem Most/Wein zugeben.*

## EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- Nach Erhalt in der originalversiegelten Verpackung kalt (-18°C oder +4°C) lagern.
- Mindesthaltbarkeit: - 30 Monate bei -18°C.  
- 18 Monate bei +4°C.
- Bereits geöffnete Verpackung nicht mehr verwenden.
- Die ungeöffneten Beutel önologischer Bakterien können bei Raumtemperatur (<25°C) 7 Tage lang transportiert und gelagert werden, ohne erhebliche Verluste hinsichtlich ihrer Aktivität oder ihrer Wirksamkeit.

## VERPACKUNG

- Dosis für 2,5 hL, 25 hL oder 250 hL.

