

EXTRAFLORE PURE FRUIT™

MBR process
direct inoculation

BAKTERIEN

Önologische Milchsäurebakterien mit Direktsaat.

Reine fruchtige Noten - Beherrschung der malolaktischen Gärung unter schwierigen Bedingungen.

↓ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

EXTRAFLORE PURE FRUIT™ ist ein önologisches Bakterium auf Rotweinen zur Einleitung der malolaktischen Gärung, das in Zusammenarbeit mit dem mikrobiologischen Labor der "Abteilung für Qualität und nachhaltige Entwicklung des CIVC" ausgewählt wurde. Sie erwies sich unter schwierigen Weinbereitungsbedingungen (hoher Alkoholgehalt, hoher Säuregehalt oder im Gegenteil sehr geringer Apfelsäuregehalt, niedrige Temperaturen) als sehr robust und ist somit für Weine sehr unterschiedlicher Sorten und Herkunftsregionen geeignet. Sie kann ohne Reaktivierung direkt in den Most oder Wein eingearbeitet werden.

Dank ihrer sehr geringen Diacetylproduktion und ihres Aromabeitrags unterstützt **EXTRAFLORE PURE FRUIT™** die Reinheit des Fruchtprofils der Weine und trägt zu einem gut abgerundeten Aroma bei.

↓ DURCHFÜHRUNG

DOSIERUNG Einen Beutel zur Beimpfung des angegebenen Hektoliter-Volumens verwenden. Bei einer Verringerung der Dosis, Replizierung der Kultur oder der Verwendung eines Pied de Cuve wird die Leistung der Bakterie gemindert.

Bakterieninokulation mit oder ohne Rehydratisierung:

- **Ohne Rehydratisierung:** Den Beutel öffnen und die Bakterien direkt oben im Fass in den Most/Wein (weißer/Rosé-Most oder Wein) oder beim Überpumpen, bevorzugt unter die Tresterhaube, sofern sich eine solche ausgebildet hat (Rotweinese) geben.
- **Mit Rehydratisierung:** Um eine besonders homogene Verteilung zu gewährleisten, den Beutel mit den ausgewählten Weinbakterien im Verhältnis 1:20 in nicht chloriertem Wasser maximal 15 Minuten lang rehydrieren. Die Suspension direkt dem Most/Wein hinzufügen.
- Danach für eine gleichmäßige Verteilung der Bakterien in der Most- oder Traubenmasse sorgen.
- Den Wein nach Abschluss der malolaktischen Gärung stabilisieren.

Zusätzliche Vorsichtsmaßnahmen im Falle einer Co-Inokulation (am Anfang von der alkoholischen Gärung):

- Den Most mit den ausgewählten Weinbakterien nach den im Vorfeld genannten Anweisungen inokulieren.
- Empfohlene SO₂ Gesamtmenge < 50 mg/L. Die Bakterien sofort bei Beginn des Gärungsprozesses inokulieren (ohne eine Abnahme der Dichte abzuwarten). Im Falle einer Sulfatierung zwischen 5 und 8 g/hL ist die Inokulation um mindestens 48 Stunden nach dem Hefezusatz zu verschieben.
- Die Temperatur muss unter 26°C bleiben, wenn 10% Alkohol erreicht ist.
- Eine organische Hefeernährung ist einer mineralischen vorzuziehen.
- Den Abbau der Apfelsäure und den Gehalt flüchtiger Säure verfolgen. Wenn die malolaktische Gärung zeitgleich mit der alkoholischen Gärung erfolgt und ein ungewöhnlicher Anstieg des flüchtigen Säuregehalts beobachtet wird, mit Lysozym (150-200 mg/L) oder SO₂ (1-2 g/hL) stabilisieren.

↓ CHARAKTERISTIKA

- Gattung: *Oenococcus oeni*.
- Population: > 1.10¹¹UFC/g.
- pH-Toleranz: > 3,15.
- Alkoholresistenz: bis zu 16.5 % vol.
- SO₂-Toleranz: bis zu 50 mg/L Gesamt-Schwefeldioxid.
- Tolerierter Temperaturbereich: zwischen 15 und 27°C.
- Liegen mehrere erschwerende Umstände gleichzeitig vor, sind diese Toleranzbereiche (pH, Alkohol, SO₂, Temperatur) eingeschränkter.
- Kinetik der malolaktischen Gärung: sehr rasch.
- Diacetyl-Entwicklung: sehr gering.
- Entwicklung flüchtiger Säure: gering.
- Keine Entwicklung biogener Amine.
- Phenol-negative Bakterie: produziert weder flüchtige Phenole noch deren Vorstufen.
- Sehr gute Kompatibilität mit Co-Inokulation.

IOC

ZI de Mardeuil - Allée de Cumières
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél. +33 (0)3 26 51 96 00

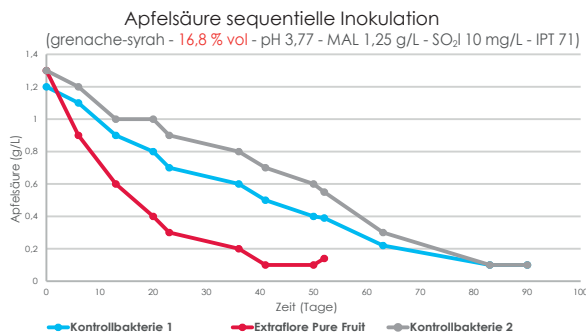
Fax +33 (0)3 26 51 02 20

www.ioc.eu.com

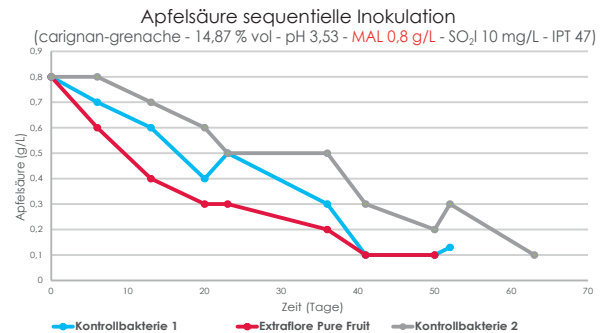
Die in diesem Datenblatt enthaltene Information entspricht unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie entbindet die Benutzer keinesfalls, eigene Vorsichtsmaßnahmen zu treffen und eigene Versuche anzustellen. Jede bestehende Reglementierung muss strengstens befolgt werden.

EXTRAFLORE PURE FRUIT™

➔ **EXTRAFLORE PURE FRUIT™, ein erleichterter Start der malolaktischen Gärung, selbst unter schwierigen Bedingungen**



Bei diesem Côtes du Rhône Rotwein mit sehr hohem Alkoholgehalt zeigte **EXTRAFLORE PURE FRUIT™** einen sofortigen Start der malolaktischen Gärung bei einem zweimal rascheren Verlauf als die Kontrollbakterien.



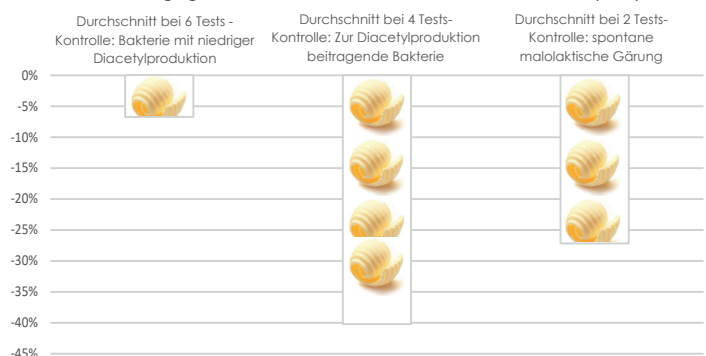
In diesem anderen Beispiel zeigte **EXTRAFLORE PURE FRUIT™** erneut eine sehr kurze Latenzzeit und eine hohe Kinetik, trotz des ursprünglich sehr niedrigen Apfelsäuregehalts, was sich bekanntermaßen in der Regel sehr ungünstig auf die Auslösung der malolaktischen Gärung auswirkt.

➔ **EXTRAFLORE PURE FRUIT trägt zur Aufrechterhaltung und Verstärkung des fruchtigen Charakters**

EXTRAFLORE PURE FRUIT™ zeichnet sich zudem durch eine sehr geringe Diacetylproduktion aus und trägt wenig zu den Milch- und Butternoten bei, die in manchen Fällen die fruchtigen Noten und die aromatische Frische der Weine verdecken können.

Ihre Enzymaktivität trägt jedoch zur Entwicklung von Estern bei, die Aromen dunkler Früchte und roter Beeren zum Ausdruck bringen. Außerdem wird das Aroma von mit **EXTRAFLORE PURE FRUIT™** gegärten Weinen als abgerundeter empfunden.

Extraflo Pure Fruit : (prozentuale) Verringerung des Diacetylgehalts der Weine gegenüber unterschiedlichen Kontrollbakterien (in %)



➔ **PACKUNGSGRÖßE UND LAGERUNG**

- Dosis für 25 und 100 hL

EXTRAFLORE PURE FRUIT™ muss kühl gelagert werden. Das Pulver behält seine besonderen Eigenschaften mindestens 36 Monate ab dem Herstellungsdatum aufrecht, wenn es bei -18°C aufbewahrt wird (dies entspricht der Mindesthaltbarkeit) und mindestens 18 Monate, wenn es bei einer Temperatur von +4°C aufbewahrt wird.

Die versiegelten Säcke können drei Wochen lang bei Raumtemperatur (<25°C) ohne signifikante Einbußen auf der Ebene ihrer Aktivität und Wirksamkeit aufbewahrt werden. Ein bereits angebrochener Sack muss dagegen sofort verwendet werden, da das lyophilisierte Pulver hygroskopisch ist und die Bakterien sehr schnell ihre Aktivität verlieren.