

# INOFLORE

## BAKTERIEN

Bakterien zur Direktbeimpfung  
Für die malolaktische Gärung von Rotweinen

### ↓ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

**INOFLORE R** ist ein Präparat aus lyophilisierten Bakterien, das zur malolaktischen Gärung von Rotweinen dient und ohne Reaktivierung direkt zum Wein gegeben werden kann.

Bei Beimpfung hat die Bakterienpopulation eine Größenordnung von  $3 \cdot 10^6$  CFU/ml. Durch die hohe Überlebensrate der Bakterien bei der Beimpfung wird der malolaktische Säureabbau schnell in Gang gesetzt und sicher durchgeführt.

Es ist empfehlenswert, die Beimpfung sofort nach Abschluss der alkoholischen Gärung durchzuführen, da so die günstigste Temperatur des Weines direkt genutzt werden kann, was eine erneute Aufheizung erspart.

Der Erfolg der Beimpfung mit Bakterien hängt von den Eigenschaften des Weines ab.

Bedingungen für eine erfolgreiche malolaktische Gärung :

Reduzierender Zucker : < 2 g/L

pH-Wert : > 3,25

S<sub>O</sub>2 insgesamt : < 50-60 mg/L

freies S<sub>O</sub>2 : nicht vorhanden

Alkohol : Toleranz bis 14 Vol.-%

### ↓ DURCHFÜHRUNG

**INOFLORE R** wird zum Ende der alkoholischen Gärung nach dem Abstechen zugegeben.

Den Beutel mit den Bakterien 30 Minuten vor Gebrauch aus dem Kühlschrank oder Tiefkühlschrank nehmen. Beutel öffnen und Inhalt auf der Oberfläche des Weines verteilen. Das Pulver wird sofort rehydratisiert.

Anschließend zur Homogenisierung umpumpen.

Den Wein bis zum Abschluss der malolaktischen Gärung bei einer Temperatur von 18-22 °C halten.

### ↓ EIGENSCHAFTEN

- Reaktivierbare Population : >  $1 \cdot 10^{11}$  CFU/g

### ↓ PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

- Doses pour ensementer 2,5 hL ; 25 hL et 250 hL

Bei -18 °C ist das Pulver ab Herstellungsdatum mindestens 2 Jahre, bei +4 °C mindestens 6 Monate bei gleichbleibenden Eigenschaften haltbar.

Geöffnete Packungen müssen hingegen aufgrund der hygroskopischen Eigenschaft des lyophilisierten Pulvers und dem damit verbundenen schnellen Aktivitätsverlust der Bakterien sofort verbraucht werden.

Dank der Aluminium-Verpackung werden die Bakterien unter Sauerstoffabschluss und vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahrt