

Oenococcus oeni Z 15

Starterkultur (Oenococcus oeni) für die malolaktische Fermentation

PRODUKTINFO

Z15 ist eine spezifische Direktbeimpfungs-kultur für Rotweine mit einem pH > 3,2. Die gefriergetrocknete Kultur Z15 zur Ein-leitung eines optimalen Säureabbaues wird nach einem speziellen Verfahren hergestellt. Diese gefriergetrockneten Milchsäurebakterien sind in sehr hoher Vitalität verfügbar und praktisch in der Handhabung (problemfreier Transport und einfache Lagerung).

Die besonderen Vorzüge dieser sehr vitalen Starterkultur Z15 kommen bei allen Rotweinbereitungsarten ideal zur Geltung. Verringert den SO₂ Bedarf durch Abbau von Aldehyd- und Ketonverbindungen.

VORZÜGE

- sichere Vorbeugung gegen den riskanten spontanen biologischen Säureabbau
- unterstützt reintonige und fruchtige Aromen der Rotweine
- geringerer SO₂ Bedarf durch Abbau von SO₂- Bindungspartnern

ANWENDUNG

Z 15 ist sehr gut für die Co-Inokulation bei Gärbeginn, am besten 24 Std. nach der Hefedosierung (simultan) geeignet, kann aber auch traditionell unmittelbar nach der Beendigung der alkoholischen Gärung (sequenziell) beimpft werden.

Für ideale Zugabe der aktiven Kultur den Packungsinhalt in 20 facher Menge Trinkwasser bei 20°C suspendieren, nach maximal 15 Minuten Standzeit kurz rühren und dann die Suspension durch Umpumpen im Most / Maische / Wein verteilen.

Ist eine gute Verteilung im Wein gewährleistet, kann die Z15 auch direkt beim Umpumpen eingestreut werden.

Die simultane Beimpfung vermeidet wirksam den spontanen BSA durch Dominierung der Spontanflora und sichert beste Adaption im jeweiligen Gebinde. Der

HERSTELLER



Z E F Ü G

Äpfelsäureabbau beginnt gegen Ende der alkoholischen Gärung, nutzt die Gärungsrestwärme optimal und führt so zu einer zügigen malolaktischen Fermentation mit den gewünschten sensorischen Eigenschaften. Die Temperatur sollte während der malolaktischen Fermentation zwischen 18 und 27°C liegen. Bei Bedingungen im Grenzbereich der Leistungsmatrix wird der Einsatz von Nährstoffen wie ANAVITAL ML dringend empfohlen.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Oenococcus oeni Reinstammkultur
- pH-Toleranz > 3,2
- Temperaturtoleranz: 18 - 27°C
- Geschwindigkeit: mittel, gleichmäßiger Abbau der Äpfelsäure
- Toleranz Gesamt SO₂: bis 50 mg/l
- Toleranz Alkohol: bis 14 %Vol.
- Geringe Bildung von flüchtiger Säure
- keine Bildung von biogenen Aminen
- erstklassige oenologische und sensorische Resultate

VERPACKUNGSEINHEITEN

250 g (250 hl) Aluminiumverbundfolie

LAGERUNG

Original verpackt und bei den vorge-schriebenen Lagerbedingungen ist die Produktqualität bis zum angegebenen MHD (max. 18 Monate bei +4°C bzw. 36 Monate bei -18°C; siehe Packung) garantiert. Geöffnete Packung umgehend verwenden.

SICHERHEIT & QUALITÄT

Dieses Produkt entspricht dem euro-päischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft.

ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen und erfüllt auch die GVO Voraussetzungen der BIO-Verordnung. Nähere Informationen finden Sie in der Verkäuferbestätigung gemäß Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: Keine
- VEGAN-STATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

* Änderungen und Irrtümer vorbehalten

Remit KG - Möltnerstr. 13 - 39010 Mölten (BZ) - Italy
Tel. +39 0471 668167 - Mobil +39 335 5467799 - info@remit.it

URL: <https://www.remit.it/produtt/oenococcus-oeni-z-15>