

MaloBacti™ AKTIVITÄTSFENSTER

► Die Wahl der richtigen BSA Starterkultur für Ihren Wein oder Most



► Synergie und Hemmfaktoren für den BSA

Für den sicheren und raschen Biologischen Säureabbau (BSA) ist eine ungehindert hohe Aktivität der BSA Kulturen notwendig. Diverse Hemm- und Synergiefaktoren wirken auf den BSA und sind hinsichtlich einer optimalen Aktivität unbedingt zu beachten. Besonders die alkoholische Gärung beeinflusst nachhaltig die Bedingungen für einen reibungslosen BSA. Dabei ist SO₂, welcher vor der Gärung dem Most zugesetzt wird, und der SO₂, der durch die Hefen selbst synthetisiert wird, der größte Hemmfaktor für BSA Kulturen. Daneben gibt es eine Reihe weiterer Hemmfaktoren - bei der Mehrzahl dieser Hemmfaktoren kann der Weinbereiter vorzeitig regulierend eingreifen, um den BSA zu erleichtern.

Die grafische Darstellung illustriert die spezifischen „Aktivitätsfenster“, in denen die MaloBacti™ Starterkulturen am besten funktionieren. Diese Grafik hilft, die geeignete BSA Starterkultur für die jeweiligen Bedingungen im Wein auszusuchen.

► Hemmfaktoren für den BSA sind:

- zu niedriger pH Wert
- gesamte SO₂
- Ascorbinsäure
- hohe Phenole
- zu hoher Alkohol
- zu niedere Temperatur
- Nährstoffmangel
- Bakteriophagen

► MaloBacti™ ist erhältlich:

für 25 hL, 250 hL und 5.000 hL (MaxBacti™)

► MaloBacti™ CN1

„Citrat-negativ“

► MaloBacti™ HF2

Aroma- und farbschonend

► MaloBacti™ AF3

Bei hohen Alkohol-/Phenolwerten

Die Ellipsen stellen die Bereiche dar, in denen die drei Starterkulturen optimal funktionieren. Liegt ein oder mehrere Parameter außerhalb dieser spezifischen Aktivitätsfenster, sind Probleme mit dem BSA nicht auszuschliessen.

