

Citratnegative BSA-Starterkulturen

Die Firma 2B FermControl GmbH aus Breisach brachte im Jahr 2004 die erste Generation von citratnegativen BSA-Starterkulturen unter der Marke *ViniBacti 111* auf den Markt – somit können Dipl.-Ing. Oen. (FH) Carsten Heinemeyer und sein Team nach eigenen Angaben auf bereits sechs Jahre Erfahrung in diesem Gebiet zurückgreifen. In diversen Fachartikeln wurden die Vorteile und Möglichkeiten durch den Einsatz dieser neuartigen BSA-Starterkulturen beschrieben.

2007 wurde die erste Generation der *MaloBacti™ CN1* entwickelt, laut 2B FermControl ein neuer Stamm von citratnegativen Kulturen mit höherer Gärkraft. Sie zeichnete sich durch deutlich bessere Gärleistung unter schwierigen Bedingungen aus, wie etwa niedriger pH-Wert und erhöhter Alkoholgehalt.

Bei weiteren BSA-Starterkulturen liegt das besondere Augenmerk, neben sicheren Gäreigenschaften, auf der Aromatik der Weine mit BSA. *MaloBacti™ CN1*, *MaloBacti™ HF2*, *MaloBacti™ AF3* und *MaxBacti™ HF2*: Die Starterkulturen bieten laut 2B FermControl jeweilige Lösungen für typische Probleme. Mit *MaxBacti* wurde der Nachfrage entsprochen, das Verfahren bei großen Weinmengen ökonomisch anwenden zu können. Laut 2B FermControl sinken die Kosten für den BSA bei der Anwendung von *MaxBacti* auf 0,65 € pro hl.

Die zweite Generation citratnegativer BSA-Starterkulturen ist seit 2009/10 erhältlich. Weitere Verbesserungen wurden laut 2B FermControl eingearbeitet, das Produkt *MaloBacti* wurde durch die *+A³*-Technologie erweitert: eine erhöhte Aktive Zellzahl, optimierte Aktivierung und Adaption. Im gleichen Zug wurde das neue *CN1* nach Angaben von 2B FermControl noch alkoholtoleranter. Sämtliche angebotenen BSA-Starterkulturen sind für die Simultanbeimpfung geeignet.

Mehr Informationen gibt es auf der Internetseite der 2B FermControl GmbH, das Team steht auch per E-Mail zur Verfügung: info@2bfermcontrol.com

2B FermControl GmbH
79206 Breisach

☎ (0 76 67) 91 15 31

www.2BFermControl.com



Foto: Kerth

In Weinsberg zeigte Pellenc die *Selectiv' Process Winery* im Einsatz.

Selectiv' Process Winery in der Praxis

Anfang Oktober zeigte Pellenc gemeinsam mit der Armbruster Kelterei-Technologie GmbH, die in Deutschland die Pellenc-Kellerlinie vertritt, das Abbeersystem *Selectiv' Process Winery* im Praxiseinsatz. Bei der LVWO Weinsberg stellte sich die mit einem mechanischen Sortiertisch kombinierte Abbeermaschine dem Spätburgunder-Test. „Wir wollen die Linie hier in Aktion zeigen“, erklärte Denis Regnier, Export Sales Manager bei Pellenc. „Das System wurde für den Vollernter entwickelt und 2007 als *Selectiv' Process on Board* auf den Markt gebracht. Mit der *Selectiv' Process Winery* haben wir die Technik nun an die Ansprüche der Kellerwirtschaft angepasst.“

Die *Selectiv' Process Winery* gehört in die Pellenc-Produktlinie „Beere um Beere“. Der Sortierprozess läuft in zwei Phasen ab. Erst durchlaufen die maschinell oder von Hand gelesenen Trau-

ben zwei nacheinander angeordnete lineare Hochfrequenz-Entrapper und werden hier laut Pellenc schonend abgebeert. In der zweiten Phase wird das Lesegut über einen Sortiertisch mit glatten und dann gezackten Rollen selektiert. Die Stiele und intakten Rappen werden seitlich weggeführt und über eine Förderschnecke abtransportiert, während die Beeren über den Rollentisch zum Behälter befördert werden. Laut Pellenc schafft das Gerät bei Handlesegut bis zu 7 Tonnen pro Stunde, bei maschinell gelesenen Trauben bis zu 10 Tonnen. „Die *Selectiv' Process Winery* lässt sich sehr leicht und in etwa 30 Minuten reinigen“, erklärte Denis Regnier. „Vom Preis her liegt die *Selectiv' Process Winery* etwa zwischen 42 000 und 45 000 € plus Mehrwertsteuer.“

Für die weitere Sortierung der intakten Beeren verwies Regnier kurz auf das optische System *Selectiv' Process Vision*. Hier lassen sich laut Pellenc die Grünabfälle zu 100 % entfernen und die Beeren in verschiedene Kategorien aufteilen. Allerdings liegt diese Linie mit Bilderfassung, Rechner, pneumatischem Auswurf und vielem mehr preislich noch um einiges höher als die *Selectiv' Process Winery*.

ak

Pellenc SA

84122 Pertuis cedex (Frankreich)

☎ +33 (0) 4 90 09 47 00

www.pellenc.com

Armbruster Kelterei-Technologie
74363 Güglingen-Frauenzimmern

☎ (0 71 35) 95 06 29

www.rotovib.eu



Foto: Kerth

Blick auf den Sortiertisch der *Selectiv' Process Winery*: die Beeren laufen erst über glatte, dann gezackte Rollen.

2B FermControl GmbH
Rempartstraße 2
D - 79206 Breisach
Tel: +49 7667 911531
Fax: +49 7667 911576

info@2bfermcontrol.com • www.2bfermcontrol.com