

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und
Weintechnologie

**SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL**



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

Stand 08/2015

Seite 1/2

ANCHOR Co-Inoculant

- **Milchsäurebakterien-Mischkultur für den BSA (biologischen Säureabbau) in rotem Traubenmost simultan mit der alkoholischen Gärung -**

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Hintergrund:

ANCHOR Co-Inoculant ist das Ergebnis fast zehnjähriger Forschungs- und Entwicklungsarbeit für die Weinbereitung am Institut für Wine Biotechnology der Universität Stellenbosch (Südafrika) zu den Themen:

- BSA simultan mit der alkoholischen Gärung durch die gleichzeitige Beimpfung (Co-Inokulation) des Traubenmosts mit Hefe und einer BSA-Starterkultur
- BSA-Eignung des aromabildenden Milchsäurebakteriums *Lactobacillus plantarum*
- Aromabildung durch eine Mischkultur von *Lactobacillus* und *Oenococcus oeni*

Die hierbei gewonnenen Erkenntnisse widersprechen der bis heute weit verbreiteten Ansicht, dass der BSA im Most- bzw. beginnenden Weinstadium erhebliche Probleme verursachen würde. Mit der richtigen Starterkultur ist unter geeigneten Voraussetzungen nämlich das Gegenteil der Fall!

Produktbeschreibung:

ANCHOR Co-Inoculant ist eine gefriergetrocknete, pulverförmige, gekühlt gut haltbare Mischkultur von Stämmen der Milchsäurebakterien *Lactobacillus plantarum* und *Oenococcus oeni*, die in südafrikanischen Kellereien selektiert wurden.

Kellertechnische Vorteile:

Mit **ANCHOR Co-Inoculant** gelingt es, die für einen zügigen, vollständigen BSA vorteilhaften Voraussetzungen zu Beginn der alkoholischen Hauptgärung zu nutzen:

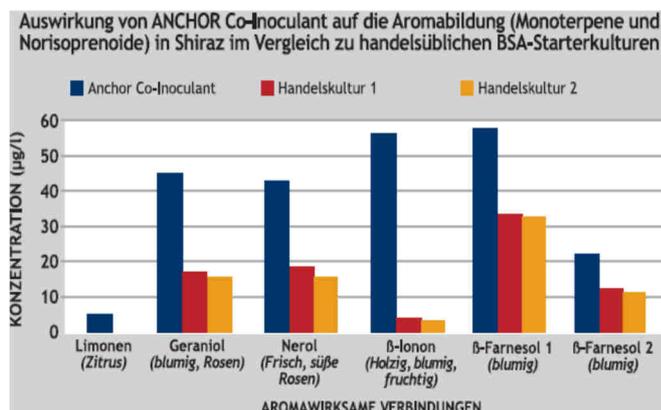
- ☞ geringe Alkohol- und SO₂-Konzentration,
- ☞ höhere Temperatur,
- ☞ sehr gute Nährstoffversorgung.

All dies erspart gegenüber dem sonst üblichen BSA im Weinstadium Startschwierigkeiten, eine besondere Nährstoffversorgung der Milchsäurebakterien, die häufig nötige Erwärmung des Weines, die Risiken einer zu späten Schwefelung und auch Zeit.

Besondere Aromabildung:

Co-Inokulation führt an sich bereits zu fruchtigeren, geschmacklich runderen Weinen mit weniger buttrigen, joghurtähnlichen Noten.

ANCHOR Co-Inoculant als Mischkultur aus *Lactobacillus plantarum* und *Oenococcus oeni* bildet darüber hinaus, vor allem in Simultangärung mit ANCHOR-Rotweinhaefen, hohe Konzentrationen an blumigen, fruchtigen Aromen (siehe Grafik, Quelle: Oenobrand).



Anwendungsvoraussetzungen:

Folgende Fermentationsbedingungen führen den bisher gemachten Erfahrungen zufolge zu besonders guten Ergebnissen in Traubenmost aus roten Rebsorten:

pH-Bereich:	3,5 - 4,0
Alkoholgehalt:	< 8 %vol (Lactobacillus) <15 %vol (Oenococcus)
Temperaturbereich:	20 - 28°C
Gesamt-SO ₂ :	< 40 mg/L
Kompatible Hefen:	ANCHOR NT50 ANCHOR NT116 ANCHOR NT202 ANCHOR NT372 ANCHOR Exotics SPH

Gebindegröße:

ANCHOR Co-Inoculant ist in 50 g-Siegelrandbeuteln abgepackt (Art.-Nr. 5010/5).

Lagerung, Haltbarkeit:

Die deklarierte Bakterien-Lebendzellzahl von $\geq 10^{11}$ /g hält sich bei trockener Lagerung der original verschlossenen Packung:

- bei -18°C für mindestens drei Jahre,
- bei +4°C für mindestens 18 Monate,

Einmal angebrochene Packungen sind auch bei Tiefkühlung schlecht haltbar und sollten deshalb kurzfristig aufgebraucht werden.

Dosierung:

Eine Packung reicht für die Beimpfung von 50 hL Traubenmost. Dies entspricht einer Dosierung von **1 g Co-Inoculant** pro 1 hL Most.

Rehydratisierung und Anwendung:

ANCHOR Co-Inoculant sollte -ähnlich wie die Hefe, aber separat von ihr- etwa 15-20 Minuten vor Zugabe zum Most wie folgt rehydratisiert werden:

- Packungsinhalt (50 g) in 1 Liter nicht gechlorten Wassers mit 20°C einrühren,
- während einer Standzeit von höchstens 20 Minuten gelegentlich vorsichtig durchrühren,
- die wie beschrieben angerührte Bakteriensuspension sofort nach der separat rehydratisierten Hefe direkt in den auf 18-25°C temperierten Traubenmost einrühren.

Da die Stoffwechsel- und Lebensfähigkeit der in Wasser rehydratisierten Bakterien nach 20 Minuten nachlässt, sollte nicht mehr Suspension angerührt werden, als kurzfristig davon benötigt wird.

Weitere technologische Hinweise:

Besondere Methoden zur Farbextraktion roter Trauben (Maischeerhitzung, Maischegärung, Kaltmazeration) widersprechen der Anwendung von **ANCHOR Co-Inoculant** nicht, solange zum Beimpfungszeitpunkt die links genannten Voraussetzungen erfüllt sind.

Beide im **ANCHOR Co-Inoculant** enthaltenen Bakterienstämme bilden keine biogenen Amine. *Lactobacillus plantarum* bildet keine, *Oenococcus oeni* höchstens sehr geringe Mengen an flüchtiger Säure. Bei der Verarbeitung von in dieser Hinsicht mangelhaftem Lesegut sollte hierauf Rücksicht genommen werden.

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen.

Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.