

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

ANCHOR Duet-Soft

Stand 07_2021

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

Seite 1/2

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Hintergrund:

ANCHOR Duet-Soft wurde am Institut für Wine Biotechnology der Universität Stellenbosch (Südafrika) entwickelt. Das Ziel langjähriger Forschungsarbeit bestand darin, die technologischen Vorteile des gleichzeitigen Ablaufs von Gärung und Biologischem Säureabbau (BSA) mit möglichen positiven Effekten für die Aromabildung und sensorische Struktur zu kombinieren.

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 Duet-Soft ist eine gefriergetrocknete, pulverförmige, gekühlt gut haltbare Mischkultur von Stämmen der Milchsäurebakterien *Lactobacillus plantarum* und *Oenococcus oeni* für den BSA in rotem und weißem Traubenwein. Sie bildet kaum flüchtige Säuren und Diacetyl.

Die empfohlene Anwendung von **ANCHOR Duet-Soft** simultan mit der alkoholischen Gärung hat die im folgenden ausführlicher dargestellten keller-technischen, mikrobiologischen und sensorischen Vorteile.

Eignung der BSA-Kultur ANCHOR Duet-Soft:

Folgende Fermentationsbedingungen führen zu besonders guten Ergebnissen in Traubenmost:

pH-Bereich:	≥3,2
Alkoholgehalt:	< 8 %vol (<i>Lactobacillus</i>) <15 %vol (<i>Oenococcus</i>)
Temperaturbereich:	15 - 28°C
Gesamt-SO ₂ :	< 50 mg/L

Kellertechnische Vorteile:

Mit **ANCHOR Duet-Soft** gelingt es, die für einen zügigen, vollständigen BSA vorteilhaften Voraussetzungen zu Beginn bzw. während der alkoholischen Hauptgärung zu nutzen:

- ↳ Geringe Alkohol- und SO₂-Konzentration,
- ↳ höhere Temperatur und
- ↳ sehr gute Nährstoffversorgung.

Daraus folgen:

- ↳ Für den BSA günstigere Temperatur,
- ↳ effizienter BSA auch in schwierigen Weinen und
- ↳ Verkürzung der Gesamtdauer von Gärung und BSA.

Umgekehrt formuliert erspart **ANCHOR Duet-Soft** gegenüber dem sonst nach der Gärung im Weinstadium induzierten BSA dessen Startschwierigkeiten, eine besondere Nährstoffversorgung der Milchsäurebakterien, die häufig nötige Erwärmung des Weines und vor allem die Risiken einer zu späten Schwefelung.

Mikrobiologische Vorteile:

ANCHOR Duet-Soft wirkt gewissermaßen als zusätzliche mikrobiologische Schutzkultur während der Hauptgärung, indem sie unerwünschte Bakterienpopulationen kurzhält. Dies vermindert den Schwefelbedarf zu Beginn der Gärung auf 20-30mg SO₂/L. Insgesamt ergeben sich gegenüber einem BSA nach der Gärung folgende Vorteile:

- ↳ Saubere, reintonige Vergärung,
- ↳ deutlich verminderte Bildung biogener Amine,
- ↳ keine Störung des BSA durch unnötig hohe Konzentrationen hemmender Hefestoffwechselprodukte (z.B. Alkohol, Fettsäuren).

Sensorische Vorteile:

Co-Inokulation bzw. der gleichzeitige Ablauf von alkoholischer Gärung und BSA führt an sich bereits zu fruchtigeren, geschmacklich runderen Weinen mit weniger buttrigen, joghurtähnlichen Noten.

ANCHOR Duet-Soft bewirkt darüber hinaus eine besondere Bildung

↳ komplexer, blumig-fruchtiger Aromen.

Das „Soft“ im Namen der Kultur steht für

- ↳ Abrundung, Harmonie, Mundgefühl,
- ↳ Verminderung grüner Noten und
- ↳ weniger Adstringenz.

Dosierung:

1g ANCHOR Duet-Soft auf 1 hL Most.

Rehydratisierung und Anwendung:

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

- Packungsinhalt in das 20fache Volumen nicht gechlorten Wassers mit 20°C einrühren,
- während einer Standzeit von höchstens 15 Minuten gelegentlich mit einem Schneebesen 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 Duet-Soft** nicht, solange zum Zeitpunkt der Beimpfung die auf Seite 1 die unter „Eignung...“ 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.

Gebindegrößen:

ANCHOR Duet-Soft ist in Siegelrandbeuteln abgepackt:

25g für 25hl Most	Art.-Nr. 5010/7
100g für 100hl Most	Art.-Nr. 5010/8

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.

Aufgrund des extrem geringen Wassergehaltes der gefriergetrockneten Kultur schaden ihr weder Temperaturschwankungen noch der Transport bei Umgebungstemperatur.

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