

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

BSA-Bakterien

Stand 09/2012

- Starter für den biologischen Säureabbau in Rotweinen -

Seite 1/1

Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Allgemeine Hinweise:

Beim **biologischen Säureabbau (BSA)** handelt es sich um eine Verminderung des Säuregehaltes im Wein mit Hilfe von **Milchsäurebakterien**. Zu ihren Stoffwechseleigenschaften gehört die Umsetzung von Äpfel- in Milchsäure unter Freisetzung von Kohlendioxid. Milchsäure ist eine schwächere Säure als Äpfelsäure. Dies äußert sich nicht nur geschmacklich, sondern resultiert auch in einer Verminderung der titrierbaren Gesamtsäure. Darüber hinaus minimiert der gewollt herbei- und vollständig durchgeführte BSA das Risiko eines später spontan auftretenden BSA, der zumindest auf der Flasche unerwünscht ist.

Produktbeschreibung:

BSA-Bakterien sind eine getrocknete Kultur von Milchsäurebakterien der Gattung *Oenococcus oeni*. Diese Starterkultur eignet sich aufgrund des besonderen Herstellungsverfahrens nach Rehydratisierung zur Direktbeimpfung, bedarf also keiner Vermehrungsphase vor der Zugabe zum Wein.

Anwendungsbereiche:

BSA-Bakterien dienen der Einleitung des BSA in Rot- und Roséweinen im Jungweinstadium. Der BSA sollte nach der eigentlichen alkoholischen Gärung durchgeführt werden, um die Verstoffwechslung

von Zuckern zu flüchtigen Säuren zu umgehen. Gleichzeitig sollte erst nach erfolgtem BSA abgestochen und geschwefelt werden, um die Ernährung der Milchsäurebakterien aus dem Hefegeläger zu begünstigen.

Dosierung:

1 Päckchen BSA-Bakterien reicht für 250 Liter Wein.

Rehydratisierung:

- benötigte Packung zwei Stunden vor Gebrauch bei Raumtemperatur lagern
- Packungsinhalt in ca. 100 ml chlorfreien Wassers von 22-28°C einrühren und 15 min stehen lassen
- Bakterienansatz dem Wein zusetzen
- für homogene Durchmischung sorgen, ohne den Wein zu belüften.

Anwendungsempfehlungen:

Während des BSA sollte die **Temperatur** im Wein zwischen 14 und 26°C liegen. Der **Alkoholgehalt** muss unter 16 %vol liegen, der **pH-Wert** zwischen 3 und 4. Der gesamte **SO₂**-Gehalt sollte geringer als 40, der freie geringer als 10 mg/l sein. Der **Restzucker** sollte bei pH-Werten >3,5 höchstens 3g/l betragen.

Lagerung und Haltbarkeit:

Für die Aufbewahrung über längere Zeiträume hinweg empfiehlt sich eine Kühlung.

Haltbarkeit:

bei -18°C: 18 Monate

bei +4°C: 12 Monate

bei +20°C: 1 Monat

Angebrochene Packungen sind baldmöglichst aufzubrauchen.

Gebindegröße:

Packung für 250 L (Nr. 5012)

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.