

**CHR HANSEN**

**Bactiv<sup>®</sup> aid**

**MALOLAKTISCHER NÄHRSTOFFZUSATZ**

**NÄHRSTOFFZUSATZ ZUR  
STIMULIERUNG DER MALOLAKTISCHEN  
GÄRUNG.**

**VERWENDEN SIE BACTIV-AID, UM DIE  
LEISTUNGSFÄHIGKEIT IHRER  
STARTERKULTUR ZU STEIGERN.**



**Bactiv-aid ist eine Mischung aus natürlichen Komponenten, die speziell zur Verbesserung der Wachstumsbedingungen von malolaktischen Bakterien in Wein wurden. Die Zugabe zum Wein zusammen mit der Starterkultur verkürzt die Prozesszeit und kann eine Stockung der malolaktischen Gärung verhindern.**

# Bactiv<sup>®</sup> aid

## MALOLAKTISCHER NÄHRSTOFFZUSATZ

### HINTERGRUND:



Während der alkoholischen Gärung assimiliert die Hefe Nährstoffe wie z.B. Aminosäuren sehr wirkungsvoll. Dies kann zu einer Beeinträchtigung der malolaktischen Gärung führen, da malolaktische Bakterien (*Oenococcus oeni*) zum Wachstum komplexe organische Nährstoffe benötigen. Ein unzureichendes Angebot an Nährstoffen ist am häufigsten in Weißwein zu verzeichnen, da dort der Kontakt mit der Schale besonders kurz ist.

Bactiv-aid gewährleistet, dass für die Bakterien genügend Nährstoffe zur Verfügung stehen. Bactiv-aid optimiert die Wachstumsbedingungen für die Bakterien und ermöglicht dadurch eine rasche und erfolgreiche malolaktische Gärung ohne negative Auswirkungen in Bezug auf Aroma oder Geschmack.



### ANWENDUNGSEMPFEHLUNGEN:

Bactiv-aid wird für Weißweine empfohlen sowie auch für bestimmte Rotweine, bei denen erfahrungsgemäß Probleme bei der malolaktischen Gärung auftreten können. In Laboruntersuchungen und Feldversuchen wurde Nährstoffmangel besonders unter folgenden Bedingungen festgestellt:

- Wein, der mit starker Hefe mit hoher Alkoholtoleranz vergoren wurde
- Stark geklärter Most/Wein
- Wein mit Problemen beim Erreichen des gewünschten Trockenheitsgrades
- Wein, der aus unreifen/überreifen Trauben mit geringem Säuregehalt produziert wurde



*Hinweis: In Weinen mit einem ungünstigen Gehalt an Alkohol oder SO<sub>2</sub> oder einem ungünstigen pH-Wert kann Bactiv-aid keine malolaktische Gärung einleiten.*

### PRAKTISCHE ANWENDUNG:

Bactiv-aid wird in 375g-Beuteln geliefert, die jeweils für 25 hl ausreichen. Die empfohlene Dosierung ist 15 g/hl.

#### Anwendung:

Bactiv-aid wird dem Wein gleichzeitig mit der Inokulation der malolaktischen Kultur zugegeben. Vor der Zugabe von Bactiv-aid in den Tank oder das Fass ist das Pulver in Wein oder lauwarmem Wasser aufzulösen (Empfehlung: 1 Beutel in 5 l). Anschließend wird die Lösung dem Wein zugemischt.

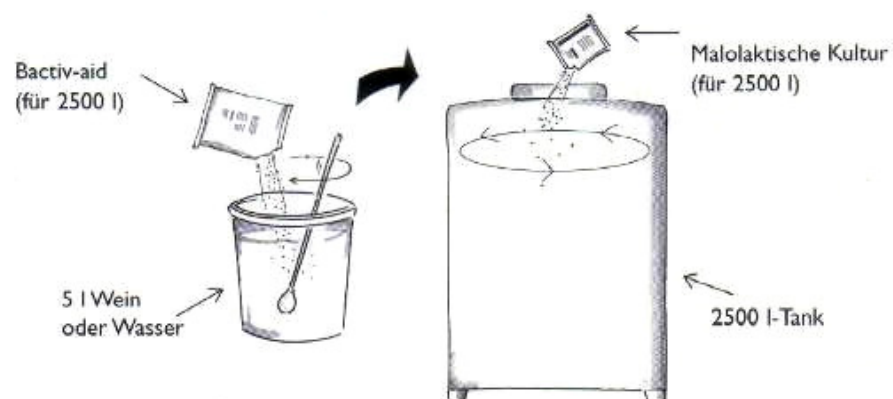
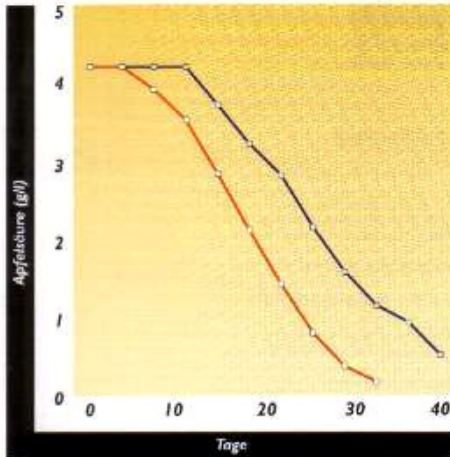




Abbildung 1A (Apfelsäure):



### ANWENDUNGSBEISPIELE:

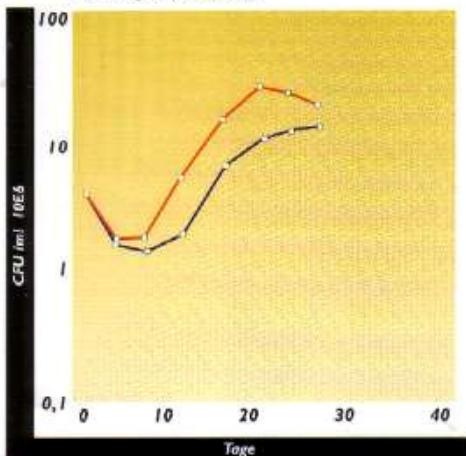
#### WEISSWEIN

Bactiv-aid wurde in zahlreichen Laboruntersuchungen und Feldversuchen erfolgreich getestet. Abbildungen 1 und 2 belegen die Verbesserung der malolaktischen Gärung bei Zugabe von Bactiv-aid zu Weißwein bei der direkten Inokulation mit malolaktischer Kultur.

Abbildung 1: Chardonnay, Labor (Alk. 14,5 %, pH 3,35, GSO<sub>2</sub> ca. 20 ppm, Temp. 20°C).

A) Apfelsäure, B) Wachstum.

Abbildung 1B (Wachstum):



In der Probe mit malolaktischer Kultur plus Bactiv-aid (0,15 g/l) wurde im Vergleich zur Probe, die nur aus malolaktischer Kultur bestand, besseres Wachstum und besserer Apfelsäureabbau festgestellt. Der Wein wurde 2,5 Wochen nach Erreichen des trockenen Stadiums mit *O. oeni*-Kultur inokuliert. Es wurden jeweils zwei Proben entnommen.

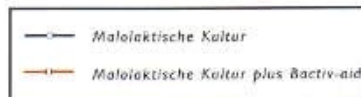


Abbildung 2 (Apfelsäure):

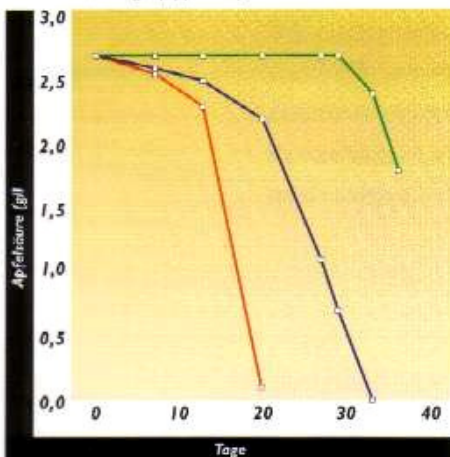


Abbildung 2: Marsanne-Weißwein, Côtes du Rhône 98 (Alk. 12,6 %, pH 3,43, freies SO<sub>2</sub> < 4 ppm, GSO<sub>2</sub> 57 ppm, Temp. 20°C).

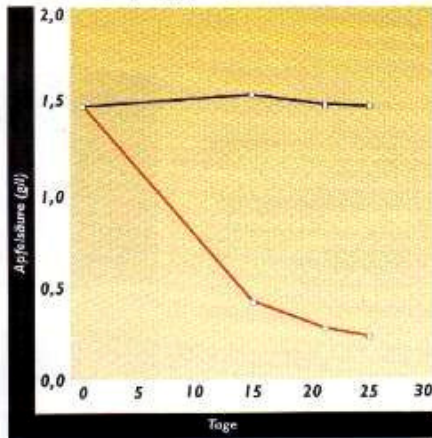
Der Apfelsäureabbau wurde in 10 l-Tanks direkt nach der Inokulation mit malolaktischer Kultur und malolaktischer Kultur plus Bactiv-aid (0,15 g/l) verfolgt. Es wurden jeweils drei Proben entnommen. Kontrolle: keine Inokulation, kein Nährstoffzusatz





## MALOLAKTISCHER NÄHRSTOFFZUSATZ

Abbildung 3A (Apfelsäure):



### ANWENDUNGSBEISPIELE:

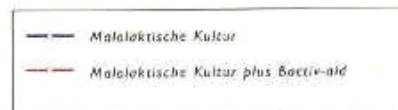
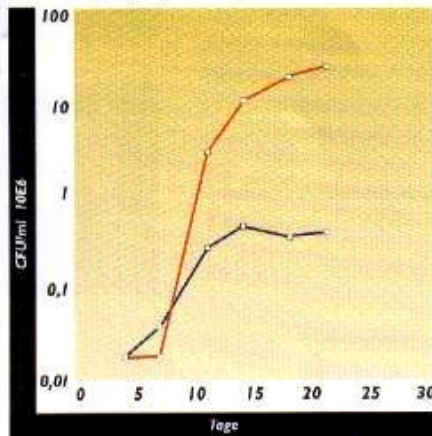
#### ROTWEIN

In Abbildung 3 ist ein Beispiel für eine malolaktische Gärung in Rotwein dargestellt, die trotz Inokulation unter anscheinend günstigen Bedingungen erfolglos blieb. Die Zugabe von Bactiv-aid verbesserte die Wachstumsrate von Bakterien in diesem Wein erheblich und ermöglichte die malolaktische Gärung.

Abbildung 3: Kurativer Einsatz von Bactiv-aid in einem Merlot-Wein mit unzureichender malolaktischer Gärung (Bordeaux 98; Alk. 12,5 %, pH 3,6, SO<sub>2</sub> 9 ppm). A) Apfelsäure, B) Wachstum.

Der Wein war ca. 4 Wochen zuvor mit *O.oeni*-Kultur inokuliert. Keine Neuinokulierung. Die Zugabe von Bactiv-aid (0,15 g/l) stimulierte die malolaktische Gärung in diesem Wein, während sie beim Kontrollwein ohne Zugabe weiterhin ausblieb. Es wurden jeweils zwei Proben entnommen.

Abbildung 3B (Wachstum):



### TECHNISCHE INFORMATION:

- Zusammensetzung: Bactiv-aid besteht aus deaktivierter Hefe, Kasein und Zellulose - alles natürliche, lebensmittelgerechte Verbindungen, die bereits önologische Anwendung finden
- Lagerung: kühl und trocken
- Haltbarkeit: min. 18 Monate
- Mikrobielle Spezifikation: < 5000 CFU/g gesamt

**CHR HANSEN**

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Ihren Chr Hansen-Vertreter oder  
Chr. Hansen A/S Bøge Allé 10-12 • DK-2970 Hørsholm • Denmark • Tel: +45 45 74 74 74 • Fax: +45 45 74 88 13  
email: info-viniflora@dk.chr-hansen.com • www.viniflora.com