MLB

CHARD15

AUSGEWÄHLTER MALOLAKTISCHER BAKTERIENSTAMM ZUR BEIMPFUNG VON WEISSWEINEN

ZUSAMMENSETZUNG

CHARD15 ist ein Stamm von *Oenococcus oeni*, der von der Forschungs- und Entwicklungsabteilung von Enologica Vason aus Weißweinen ausgewählt wurde.
Er wurde aufgrund seiner Fähigkeit ausgewählt, sichere und schnelle malolaktische Gärungen mit geringer Produktion von flüchtigen Säuren und biogenen Aminen durchzuführen.
Die gute Toleranz gegenüber niedrigem pH-Wert und Schwefeldioxid macht es zu den richtigen Bakterien für die malolaktische Gärung in Weiß- und Roséweinen, die den Weinen frische und elegante Noten verleihen.
CHARD15 ist ein gefriergetrocknetes Bakterium zur direkten Inokulation.

VERWENDUNG

CHARD15 wird für die biologische Entsäuerung von Weinen verwendet.
Um eine sichere malolaktische Gärung durchzuführen, darf der Wein keine Pestizidrückstände aufweisen und der Einsatz von Schwefeldioxid vor der Gärung muss begrenzt werden. Da die malolaktischen Bakterien durch Schwefeldioxid gehemmt werden, sollte die maximale Menge in den zu beimpfenden Weinen 30-40 mg/l Gesamt-SO2 und 10 mg/l freies SO2 nicht überschreiten.
Das Vorhandensein einer ausreichenden Menge an Nährstoffen ist für das Wachstum der Bakterien notwendig.
Malolaktische Bakterien entwickeln sich besser in jungen Weinen am Ende der Gärung (Restzucker unter 2 g/l), wenn der Feintrub noch nicht entfernt wurde. Es ist jedoch möglich, Hefe und Bakterien nach den offiziellen Verfahren gemäß dem innovativen BIOPROTECTION-Konzept gemeinsam zu beimpfen.
Die optimale Temperatur beträgt 21 °C. Die malolaktische Gärung muss in folgendem Temperaturbereich durchgeführt werden: 15 - 25 °C. Der pH-Wert des Weins muss über 3,1 liegen, andernfalls ist es besser, den Wein zu entsäuern, um einen pH-Wert von mindestens 3,2 zu erreichen.

Beachten Sie bei der Verwendung von CHARD15 die jeweils geltenden Vorschriften.

Stamm	Art	Alkohol-Toleranz	SO_2-Toleranz	pH-Toleranz	Temperatur-toleranz
CHARD15	*Oenococcus oeni*	14,5 % v/v	35 mg/l	3.1	15 - 25° C

ENOLOGICA VASON

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com

MLB

CHARD15

AUSGEWÄHLTER MALOLAKTISCHER BAKTERIENSTAMM ZUR BEIMPFUNG VON WEISSWEINEN

GEBRAUCHSANWEISUNG

Es ist ratsam, die empfohlene Dosierung einzuhalten; eine unzureichende Beimpfung kann zu einer Verzögerung der malolaktischen Gärung führen und die wilde Mikroflora kann sich gegenüber der ausgewählten Mikroflora durchsetzen.
Um die richtige Temperaturanpassung zu erreichen, aus dem Gefrierschrank nehmen und vor dem Öffnen 15 Minuten warten. Schütteln, die Verpackung öffnen und die Mischung direkt in den Wein geben. Etwa 20 Minuten lang weiter mischen.
Wenn es schwierig ist, das Produkt vollständig aufzulösen, die Kultur in einem Eimer mit mindestens 10 Liter Wein pro „25-hl-Packung" mischen und danach sofort in den Tank geben.
Die gefriergetrocknete Kultur nicht der Luft aussetzen, auch nicht für kurze Zeit: Feuchtigkeit kann die Kultur beschädigen. Aus diesem Grund müssen sie nach dem Öffnen sofort verwendet werden und können nicht für eine spätere Verwendung aufbewahrt werden. Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Fortschritt der malolaktischen Gärung.
Am Ende des Prozesses ist es ratsam, abzustechen und eine leichte Schwefelung vorzunehmen.

VERPACKUNG

CHARD15 wird von Christian Hansen exklusiv für Enologica Vason in zwei Größen hergestellt:
• für die Gärung von 2,5 hl Wein
• für die Gärung von 25 hl Wein

AUFBEWAHRUNG

Bis zu 24 Monaten bei -18 °C;
Bis zu 6 Monaten bei + 4 °C.

GEFÄHRLICHKEIT

Nach den geltenden europäischen Vorschriften ist das Produkt als nicht gefährlich eingestuft.

Enologica Vason S.p.A.
Via Nassar, 37 | 37029 S. Pietro in Cariano (VR) - Italy | Tel. +39 045 6859017 | Fax +39 045 7725188
info@vason.com | www.vason.com