

Für ausgezeichnete Qualitäten:

KELLER - BSA

Starterkulturen für den biologischen Säureabbau in Rotwein und Weißwein, Besonderes geeignet für hohe Alkoholgehalte bis 16%vol und niedrigen pH Werten bis zu 3,0

Art.-Nr. G 174

Spitzen-
produkte
zur
Getränke-
behandlung

Produktbeschreibung

KELLER-BSA ist ein gefriergetrockneter Bakterienstamm der Gattung *Oenococcus oeni*. Er wurde nach den besonderen Anforderungen für den BSA bei Weinen mit hohen Alkoholgehalten und niedrigen pH-Werten selektioniert. KELLER-BSA-Starterkulturen entsprechen den besonderen Vorschriften der EG-VO 1622/2000, Anhang VIII.

Bedingungen für den biologischen Säureabbau in Wein mit Starterkulturen

SO₂:

Gesamte SO₂: nicht höher als 40 mg/l
Ideal: keine SO₂

Unmittelbar nach Beendigung des BSA sollte die SO₂-Gabe erfolgen um die Bildung flüchtiger Säuren und unerwünschter Spontanbakterien zu verhindern.

Zucker: Um einen optimalen Säureabbau zu gewährleisten, sollte die Beimpfung mit Bakterien gegen Ende der alkoholischen Gärung (Restzuckergehalt unter 4g/l) oder unmittelbar danach erfolgen. Es ist schwierig den biologischen Säureabbau in Weinen einzuleiten in denen die Hefen sich bereits abgesetzt haben! Weine nicht während einer stürmischen Gärung beimpfen!

pH: Die Weine sollten pH 3,1 nicht unterschreiten (wenn nötig mit DS-Kalk auf pH 3,1 oder höher einstellen).

Temperatur: Der optimale Temperaturbereich für den biologischen Säureabbau liegt zwischen 15 - 26° C. Bei niedrigeren Temperaturen verläuft der BSA langsamer. Jedoch sollten 10° C nicht unterschritten werden. Diese Vorgaben müssen unbedingt eingehalten werden um einen erfolgreichen Einsatz der Starterkulturen zu ermöglichen. Bei höherer Dosierung als empfohlen, verläuft der BSA schneller.

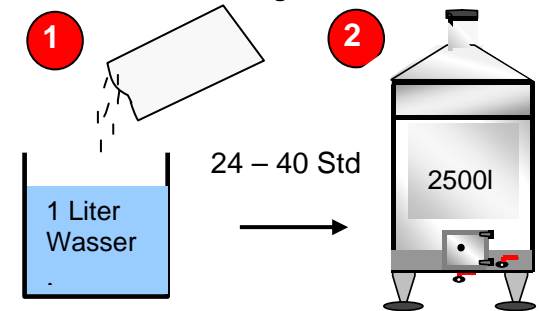
Anleitung für die Beimpfung von 2.500 L Wein

Den Inhalt eines Beutels KELLER-BSA für **25h in genau 1 Liter** nicht chlorhaltigem Wasser bei 23 - 25° C unter leichtem Rühren ca. 5-10 Min vollständig suspendieren. Nach min. 24 h bis max. 40 h oder bei 23 - 25° C rehydrieren. Wenn die Suspension den pH-Wert 3,6 erreicht hat sind die Bakterien vollständig rehydriert und haben ihre optimale Aktivität erreicht. Bakterien dem Wein zugeben, vorsichtig umrühren, um die Bakterienkultur gleichmäßig zu verteilen und die Sauerstoffaufnahme gering zu halten.

Achtung:

zuerst rehydrieren, dann nach ca. 24 h zum Wein dosieren.

Keine Direktanwendung der Bakterien !!!



Wirkungsweise

Der biologische Säureabbau stellt eine harmonische Säurekorrektur dar. Weine, die erfolgreich einen biologischen Säureabbau durchlaufen haben, sind organoleptisch verbessert. Biologisch säurereduzierte Weine wurden bei sensorischen Prüfungen als körperreich bewertet. Biologisch säure-reduzierte Weine weisen einen geringeren SO₂-Bedarf auf, da Aldehyd- und Ketoverbindungen (Nebenprodukte der alkoholischen Gärung) weitgehend abgebaut werden.

Eigenschaften

- pH - Toleranz: pH 3.0 bis 4.2
- Alkoholtoleranz: 16% vol
- Sehr zügiger BSA ohne Latenzphase
- Gute Adaption an schwierige Bedingungen im Wein
- Erzeugt Weine mit reintonigem Sortencharakter

Hinweise zur Lagerung

Gefriergetrocknete KELLER-BSA-Starterkulturen sind im Gefrierschrank bei -18° C bis zu zwei Jahren haltbar. Im Kühlschranks bei 4° C ca. 4 Wochen.

Verpackungseinheiten

Pack für 2.500 L Wein

Max F. Keller GmbH
Einsteinstraße 14a
D-68169 Mannheim
Tel. (0621) 3 22 79-79
Fax (0621) 3 22 79-27
www.keller-mannheim.de
info@keller-mannheim.de

Qualitätsmanagement
DIN-ISO 9001:2000



Unsere
Informations-
schriften beraten
nach bestem
Wissen, jedoch
ohne Rechts-
verbindlichkeit.

Es gelten unsere
allgemeinen
Verkaufs- und
Liefer-
bedingungen.

Letzte Änderung: 14.03.06

Keller
Erfolg durch optimale
Getränkebehandlung