

BSA - Kulturen

Anastart Alpha:

(weiche und fruchtige Weine)

- ab 12°C
- ab pH 3,2
- bis 14% vol
- Gesamt-SO₂ bis 50 mg/l
- Geringer Nährstoffbedarf
- Wenig Bildung von flüchtiger Säure, biogenen Aminen und Diacetyl
- Gute Durchsetzungskraft

Starterkultur VP41:

(füllige strukturreiche Weine)

- 16-24°C (auch niedriger)
- ab pH 3,1
- bis >15% vol !!!
- Gesamt-SO₂ bis 50-60 mg/l
- Wenig Bildung von flüchtiger Säure und biogenen Aminen
- Abbau von Aldehyden
- Später geringer SO₂ Bedarf

Rotweibereitung

Anastart Beta:

(kräftige, leicht fruchtige Weine)

- ab 14°C
- ab pH 3,2
- bis 14,5% vol
- Gesamt-SO₂ bis 50-60 mg/l
- Wenig Bildung von flüchtiger Säure

- Keine Bildung von biogenen Aminen
- Gutes Überleben im Wein, gute Dominanz über wilde Bakterienflora

Geben Sie die Starterkulturen in die abklingende Gärung, so kann die Gärungsrestwärme genutzt werden. Eine Mikrooxigenierung vor dem BSA fördert die Reife des Weines.

Weißweinbereitung

Starterkultur MLD weiß:

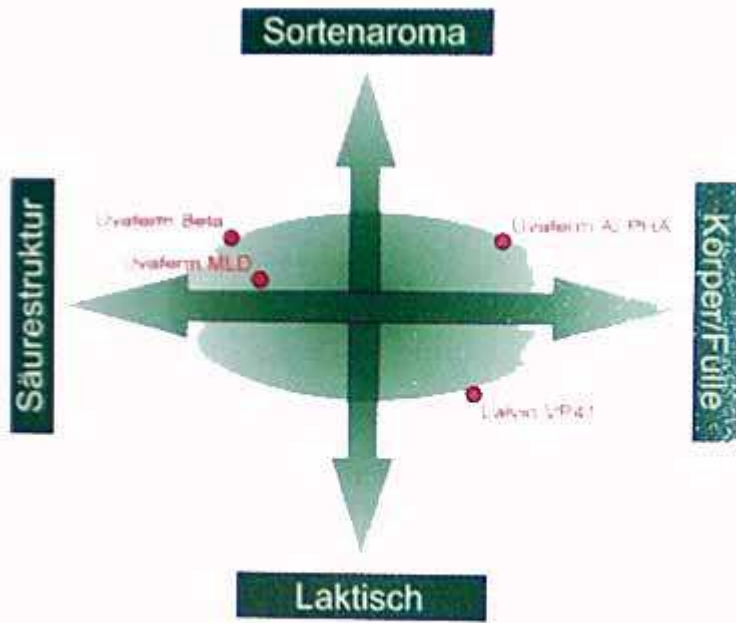
(fruchtige Weine)

- ab 15°C
- ab pH 3,2
- bis 13,5% vol
- Gesamt-SO₂ bis 40 mg/l
- Keine Bildung von biogenen Aminen
- Wenig Diacetylbildung
- Gutes Überleben im Wein
- Langsamer BSA, kann unterbrochen werden

Geben Sie die Starterkulturen in die abklingende Gärung, so kann die Gärrestwärme genutzt werden.

Bei pH < 3,4: Die Fruchtigkeit wird gefördert, wenn die BSA-Kultur simultan mit der Hefe gegeben wird. Die Hefe muss hierbei gut ernährt werden, um eine saubere Endvergärung zu erreichen.

Gezielte Beratung erhalten Sie bei uns



Aromadiagramm Rotwein

