

Lalvin VP41

Rang 1 im weltweiten BSA-Versuch!

Eine Starterkultur zum **optimalen Säureabbau** auch
bei **schwierigen Bedingungen**

Adaptiert an Weine mit **hohen Alkoholgehalten**,
für **Volumen** und **Körper** im Wein

Eigenschaften:

- pH-Toleranz: pH > 3,1
- Temperaturtoleranz: 16-24°C
- Geschwindigkeit des BSA: mittel, gleichmäßiger Abbau der Äpfelsäure
- Hohe Alkoholtoleranz (bis 15% Vol)
- Toleranz Gesamt SO₂: 50-60ppm
- Geringe Bildung von flüchtiger Säure
- Abbau von Aldehyd- und Ketongehalten
- ergibt geringen Gesamt-SO₂-Bedarf
- Bildung biogener Amine: sehr nieder

Sensorik:

- Mundgefühl und Volumen ↑
- Bildung an Fruchtestern (rote Beerenfruchtaromatik in Rotweinen) ↑
- grüne Minzaromen ↓
- Bildung von Diacetyl ↓

V22 *Lactobacillus plantarum*

Die Innovation zum optimalen Säureabbau
– für reintonige Fruchtigkeit von
Rotweinen mit hohem pH-Wert

Eigenschaften

- Bei hohen pH-Werten > 3,5
- Killerfaktor (bildet Bacteriocine)
- Keine Bildung flüchtiger Säure
- SO² Toleranz: 50mg/ L
- Alkoholtoleranz bis 15,5 % vol.
- Keine Bildung biogener Amine

Bitte sprechen Sie uns an. Wir beraten Sie gerne!

Ihr Weinlabor Briegel-Team