

## Abstracts

### **Eingeleitete Apfelsäure-Milchsäuregärung in sulfitiertem Most**

Hideo NONOMURA, Toyohiko YAMAZAKI und Yuwao OHARA :

*Mitt. Klosterneuburg, 16, 270 (1966)*

Ein Stamm von Milchsäurebakterien, *Leuconostoc vinarium* Stamm 202, welcher früher aus japanischem Wein abgetrennt worden war, wurde zur Auslösung der Apfelsäure-Milchsäuregärung in den Mosten aus der Traubensorte *Koshu* eingesetzt. Die Umwandlung von Apfelsäure in Milchsäure wurde in geschwefelten Mosten durch

Beimpfung mit 1 % Bakterienkultur im Mittelteil oder zu einem späteren Zeitpunkt der alkoholischen Gärung, zu welchem das freie  $\text{SO}_2$  verschwunden war, durchgeführt. Der Wein aus geschwefeltem Most, bei dem durch Beimpfung die Apfelsäure-Milchsäuregärung eingeleitet worden war, erwies sich geschmacklich am besten.