

Bakterien ML Prime

Lactobacillus Plantarum
Zur Simultanbeeimpfung bei
Rotweinen mit pH > 3,4

ML Prime mit der hohen
maloaktische Enzymaktivität hat
eine sehr kurze Lag-Phase und
baut schnell Äpfelsäure bis zu
Gehalten von 3 g/L ab.

1 Hochaktive Starterkultur schützt vor unerwünschter Bakterienflora	2 Keine Bildung von flüchtiger Säure (homofermentativ für Glucose und Fructose)
3 Schützt vor Fehlparmen und vermeidet Ethylphenol (durch Brettanomyces)	4 Äpfelsäureabbau effektiv während der alkoholischen Gärung

Selektion

Universit  Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza Campus in Italien.

Schneller  pfels ureabbau:

Komplett in 3 bis 15 Tagen, abhängig von der Maischequalit t.

Bio Kontrolle:

4-fach Schutz durch rasche Dominanz der selektierten Lb. Plantarum.

CO-INOKULATION

1/ Hefezugabe

Rehydrierung der Reinzuchtheefe, vorzugsweise mit Go Ferm, danach Zugabe der Hefe zur Maische.

2/ Bakterienzugabe

Maischeschwefelung max. 50 mg/l SO₂

Bakterienzugabe 24 Stunden nach der Hefeinsaat.

- Zugabe der Starterkultur direkt in die Maische, Temperatur ideal 20-26°C
- Für optimale Verteilung kann die Starterkultur in Most/Wassergemisch 1:1 vorgelöst werden, danach Zugabe zur Maische
- Temperaturen unter 20°C und über 26°C vermeiden
- Kontrolle des  pfels ureabbaus alle 2 Tage

Eigenschaften

- Einsatz zur Co-Inokulation (24Stunden nach der Hefezugabe)
- Gesamt-SO₂-Toleranz: max. 50 mg/L (bei Maischeschwefelung vor dem Einsatz von ML-Prime)
- Ph-sensitiv: empfohlen > 3.4
-  pfels uregehalt: empfohlen < 3g/l
- Temperaturtoleranz: 20° C bis 26° C
- Potentieller Alkoholgehalt: bis 15.5% Vol.
- Sehr kurze Lag-Phase: schneller BSA
- Keine Bildung flüchtiger Säure (bildet keine Essigsäure aus Glucose oder Fructose)
- Keine Bildung biogener Amine
- Keine Cinnamyl-Esterase Aktivität (bildet keine Vorstufen für die Ethylphenolbildung durch Brettanomyces)
- Späte Tendenz zum Abbau von Citronensäure, sehr geringe Bildung von Diacetyl
- Sch tzt Farbintensität

Lagerung

Ideale Lagerung in Originalverpackung

Bei 4°C: 18 Monate

Bei -18°C: 36 Monate

(bei > 25°C bis 3 Wochen ohne signifikanten Aktivitätsverlust)

Packungen für 25hl und 100hl Wein.

Das vorliegende Produktemerkblatt und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen sollen das bestem Wissen beraten. Alle Angaben beruhen Forschungsarbeiten und Erfahrungen unserer Lieferwerke und erfolgen ohne Gewähr. Wir empfehlen, unsere Produkte und Verfahren auf ihre Eignung selbst zu prüfen.

Gast Kellereitechnik AG

Dammweg 23-25

3053 Münchenbuchsee