

MaloBacti™ AF3

GEFRIERGETROCKNETE BSA KULTUR FÜR HOHE ALKOHOL- UND PHENOLGEHALTE

DIE LÖSUNG FÜR DEN BIOLOGISCHEN SÄUREABBAU IN ALKOHOLREICHEN WEINEN

► Die Lösung für hohe Alkohol- und Phenolgehalte

MaloBacti™ AF3 ist ein weiterer Stamm aus der neuen Generation gefriergetrockneter BSA Kulturen der Gattung *Oenococcus oeni*. **MaloBacti™ AF3** wurde auf die besonderen Anforderungen des BSA in Weinen mit hohen Alkoholgehalten und erhöhten Phenolgehalten selektiert. Die besonderen Eigenschaften sind:

- Sehr hohe Toleranz gegenüber hohen Alkoholgehalten bis zu 17 Vol.%.
 ► Hohe Toleranz auch gegenüber erhöhten Phenolgehalten.
 ► Für betont fruchtige und besonders würzige Weine.

► Neues +A³ Verfahren

Das neue +A³ verfahren bietet eine erhöhte aktive Zellzahl mit einer bisher unerreicht raschen Aktivierung bei perfektionierter Adaption der Bakterien für die Beimpfung in Wein oder Most.

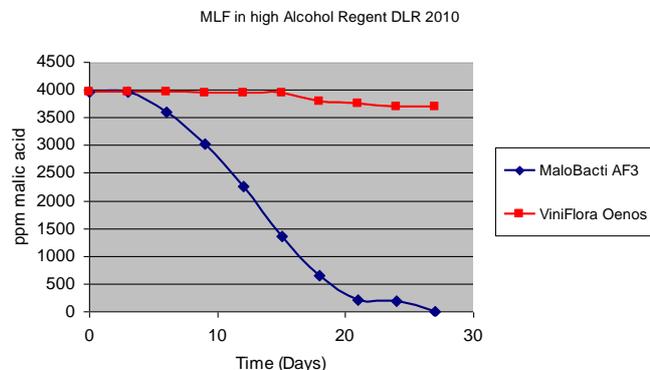
- Zur Erzeugung von fruchtbetonten, würzigen Weiß- und Rotweinen mit hohen Alkohol- und Phenol-werten.
 ► Erhöhte Lebendkeimzahl der Bakterien nach Be-impfung in den Wein.
 ► Optimale Adaption an schwierige Bedingungen im Wein bereits innerhalb 6-8 Stunden!

► BSA trotz hoher Alkoholwerte und erhöhten Phenolwerten

In der rechten Grafik der BSA in einem Regent 2010 des DLR Bad Kreuznach mit hohen Alkoholwerten:

- 17,5 Vol.%
- pH-Wert: 3,6
- Gesamtsäure 7,4 g/l
- Phenole: 2984 ppm

In diesem direkten Vergleich wird verdeutlicht, dass **MaloBacti™ AF3** auch unter diesen deutlich erschwerten Bedingungen einwandfrei funktioniert.



WICHTIG !!!

- Zur Auflösung sind exakt **1 Ltr.** Wasser für eine **25 hL**-Packung, **10 Ltr.** Wasser für eine **250 hL**-Packung, **40 Ltr.** Wasser für eine **1.000 hL**-Packung oder **200 Ltr.** Wasser für eine **5.000 hL**-Packung zu verwenden.
- **Zuerst** das +A³-Medium (1), **danach** die Bakterien (2) in ungechlortes, nicht destilliertes Wasser ein-mischen.

► Zusätzliche Informationen

Nach Aktivierung der Bakterien kann die Suspension noch max. **5 Tage bei 4-6 °C** aufbewahrt werden. Bei erneuter Zugabe in den Wein muss die Mischung nochmals aufgerührt und auf die **Weintemperatur** angepasst werden, um einen Temperaturschock zu vermeiden. Die Zugabe von SO₂ kann unmittelbar nach Beendigung des BSA vorgenommen werden.

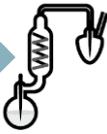
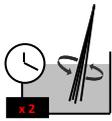
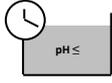
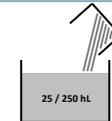
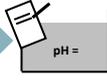
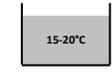
*Dies verhindert zuverlässig die Bildung flüchtiger Säure durch unerwünschte Spontanbakterien. Die Zugabe von Thiamin (Vitamin B1) oder **FermControl™ BIO** zur ersten Gärung wird dringend empfohlen, um die SO₂-Bildung der Hefen zu senken.*

► Packungsinhalte

MaloBacti™ AF3 25, 250, 1.000 und 5.000 hL

Gefriergetrocknete BSA Starterkulturen; Gattung *Oenococcus oeni* mit > 2 x 10¹¹ CFU/g. Stamm: 22582.

ANWENDUNGSHINWEISE

 <p>1</p>	<p>Oenologische Eigenschaften</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ SO₂: max. ges. < 60 mg /L bei pH 3,4 ▶ pH tolerant von pH 3,3 bis 4,2 ▶ Alkoholtolerant bis max. 17,0 Vol.% ▶ Temperaturbereich: 15-26 °C ▶ Für fruchtige und würzige Weine 		<p>Während der Aktivierung die Suspension nochmals gut aufrühren.</p> <p>5</p>
 <p>2</p>	<p>Wasser ▶ ungechlort, nicht destilliert</p> <p>1 Ltr. ▶ 25 hL - Packung</p> <p>10 Ltr. ▶ 250 hL - Packung (usw.)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wasser mit 23-28 °C bereit halten. ▶ 1. +A³-Medium (Kammer 1) in Wasser einmischen und auflösen. ▶ 2. Bakterien (Kammer 2) in die Mischung, ca. 5-8 min. verrühren. 		<p>Spätestens nach 8 Stunden ist der pH-Wert bei 3,6-3,8. Somit sind die Bakterien voll aktiviert. Überprüfung mittels eines pH-Meters möglich.</p> <p>6</p>
 <p>3</p>	<p>Aktivierung der Suspension während 6-8 Stunden bei 23-28 °C.</p>		<p>Die Suspension nochmals gut aufrühren und 25 hL bzw. 250 hL Wein einmischen. Wiederum gut verrühren.</p> <p>7</p>
 <p>4</p>	<p>pH-Wert messen und notieren.</p>		<p>Halten Sie die Weintemperatur bei ca. 15 – 20 °C</p> <p>8</p>



Haltbarkeit des Produktes

Die Produkte werden gas- und wasserdicht verpackt in Aluminium-Verbundfolie geliefert. Die Lang-zeitlagerung muss bei – 18 °C (Tiefkühlung) erfolgen. Unter diesen Bedingungen garantiert 2B FermControl die volle Aktivität für mindestens 2 Jahre. Bei +5°C bleibt die volle Aktivität für mind. 4 Wochen erhalten. Bis zur Anwendung (vor der Aktivierung) sollten die Produkte unter den genannten Bedingungen aufbewahrt werden. Nach einer Aktivierung ist eine Lagerung bei 4 bis 6 °C für 5 Tage möglich. Temperaturen über 30°C können ein passives oder inaktives Verhalten der Bakterien bewirken.

