

## MaloBacti™ CN1

### GEFRIERGETROCKNETE BSA KULTUR OHNE CITRAT-METABOLISMUS DER NEUE STANDARD FÜR DEN BIOLOGISCHEN SÄUREABBAU IN WEISS- UND ROTWEIN

#### ► Kein Diacetyl mehr im Wein

**MaloBacti™ CN1** stellt eine neue Generation von gefriergetrockneten BSA Kulturen von *Oenococcus oeni* dar, die einzigartige physiologische Eigenschaften besitzt. Bei **MaloBacti™ CN1** wurde durch ein traditionelles, biologisches Verfahren die Eigenschaft zum Abbau von Zitronensäure entfernt.

#### ► Neues +A<sup>3</sup> Verfahren

Das neue +A<sup>3</sup> verfahren bietet eine erhöhte aktive Zellzahl mit einer bisher unerreicht raschen Aktivierung bei perfektionierter Adaption der Bakterien für die Beimpfung in Wein oder Most.

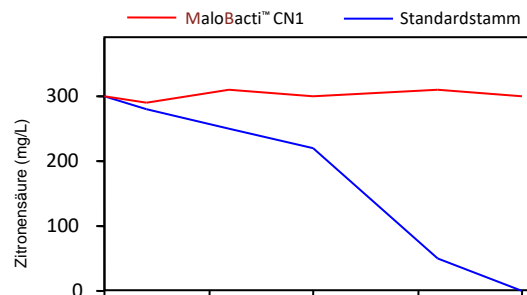
#### ► Kein Abbau von Zitronensäure

**MaloBacti™ CN1** baut keine Zitronensäure ab, wie es üblicherweise durch andere Kulturen geschieht. Da-durch bewahrt **MaloBacti™ CN1** den fruchtbetonten Sortencharakter. Durch den Erhalt der Zitronensäure bleiben die Weine nach Abschluss des BSA frischer, die Kapazität der Eigenstabilisierung gegenüber Me-tallionen bleibt erhalten.

Durch diese Eigenschaft werden dann wiederum auch weder Essigsäure noch Diacetyl erzeugt, die ein Resultat aus dem Abbau von Zitronensäure wären. Auch bei hohem Boytritisanteil wird mit **MaloBacti™ CN1** ein sicherer Start des BSA möglich.

- Erhalt des fruchtbetonten Sortencharakters, da keine Zitronensäure abgebaut wird.
- Keine laktischen Noten, da kein Diacetyl mehr gebildet werden kann..
- Keine Erhöhung der "flüchtigen Säuren" während des BSA durch Citratabbau.

- Zur Erzeugung von fruchtbetonten Weiß- und Rotweinen. Keine Diacetylnoten mehr und auch keine flüchtigen Säuren!
- Erhöhte Lebendkeimzahl der Bakterien nach Beimpfung in den Wein.
- Optimale Adaption an schwierige Bedingungen im Wein bereits innerhalb 6 - 8 Stunden.



#### WICHTIG !!!

- Zur Auflösung ist exakt **1 Ltr.** Wasser für eine **25 hL**-Packung, **10 Ltr.** Wasser für eine **250 hL**-Packung oder **200 Ltr.** Wasser für eine **5.000 hL**-Packung zu verwenden.
- **Zuerst** das +A<sup>3</sup>-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 **Weitemperatur** angepasst werden, um einen Temperaturschock zu vermeiden. Die Zugabe von SO<sub>2</sub> kann unmittelbar nach Beendigung des BSA vorgenommen werden.

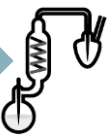
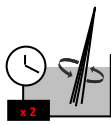
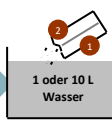
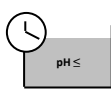
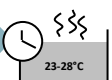
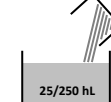
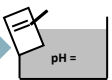
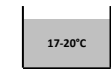
*Dies verhindert zuverlässig die Bildung flüchtiger Säure durch unerwünschte Spontanbakterien. Die Zugabe von Thiamin (Vitamin B1) oder FermControl™BIO zur ersten Gärung wird dringend empfohlen, um die SO<sub>2</sub>-Bildung der Hefen zu senken.*

#### ► Packungsinhalte

**MaloBacti™ CN1** für **25 hL**, **250 hL** und **5.000 hL**

Gefriergetrocknete BSA Starterkulturen; Gattung *Oenococcus oeni* mit > 2 x 10<sup>11</sup> CFU /g. Stamm: 2282

## ANWENDUNGSHINWEISE

<p><b>1</b></p>  <p><b>Oenologische Eigenschaften</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ SO<sub>2</sub>: max. ges. &lt; 20mg /L bei pH 3,3</li> <li>▶ pH tolerant von pH 3,2 bis 4,2</li> <li>▶ Alkoholtolerant bis max. 14,0% Vol.</li> <li>▶ Temperaturbereich: 17 - 26°C</li> <li>▶ Für sortentypische Rot- und Weißweine</li> </ul>	<p><b>5</b></p>  <p>Während der Aktivierung die Suspension <b>nochmals gut aufrühren</b>.</p>
<p><b>2</b></p>  <p><b>Wasser</b> ▶ ungechlort, nicht destilliert</p> <p><b>1 Ltr.</b> ▶ 25 hL - Packung</p> <p><b>10 Ltr.</b> ▶ 250 hL - Packung (usw.)</p> <p>▶ Wasser mit <b>23-28 °C</b> bereit halten.</p> <p>▶ <b>1. +A<sup>3</sup> - Medium (Kammer 1)</b> in Wasser einmischen und auflösen.</p> <p>▶ <b>2. Bakterien (Kammer 2)</b> in die Mischung, ca. 5-8 min. verrühren.</p>	<p><b>6</b></p>  <p>Spätestens nach <b>8 Stunden</b> ist der pH-Wert bei <b>3,6-3,8</b>. Somit sind die Bakterien voll <b>aktiviert</b>. Überprüfung mittels eines pH-Meters möglich.</p>
<p><b>3</b></p>  <p>Aktivierung der Suspension während <b>6-8 Stunden</b> bei <b>23-28 °C</b>.</p>	<p><b>7</b></p>  <p>Die Suspension nochmals <b>gut aufrühren</b> und in 25 hL / 250 hL Wein <b>einmischen</b>. Wiederum gut verrühren.</p>
<p><b>4</b></p>  <p>pH-Wert messen und notieren.</p>	<p><b>8</b></p>  <p>Halten Sie die Weintemperatur bei ca. <b>17 – 20 °C</b></p>



## Haltbarkeit des Produktes

Die Produkte werden gas- und wasserdicht verpackt in Aluminium-Verbundfolie geliefert. Die Langzeitlagerung 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.

