

MaloBacti™ AF3-DI

Gefriergetrocknete BSA-Kultur (Direktbeimpfung) für hohe Alkohol- und Phenolgehalte

Die Lösung für den biologischen Säureabbau in alkoholreichen Weinen

	Zusammensetzung MaloBacti™ AF3-DI ist eine gefriergetrocknete Starterkultur der Milchsäurebakterienart <i>Oenococcus oeni</i>, entwickelt für den biologischen Säureabbau (BSA / malolaktische Gärung). Der verwendete Stamm wurde gezielt selektiert, um auch bei hohem Alkoholgehalt und erhöhtem Phenolgehalt zuverlässig zu arbeiten. Enthält ausschließlich natürliche Mikroorganismen – keine Zusatzstoffe oder Hilfsmittel angegeben. Frei von Gentechnik und allergenen Substanzen.
	Önologische Eigenschaften / Anwendung Max. Alkohol: 14-16 % vol pH: 3.0-3.2 Gesamt SO₂ (bei Beimpfung): 35-50 mg/L Temperatur (Bei Beimpfung): 17-25 °C Hohe Phenolresistenz: stabil auch bei Weinen mit hohem Polyphenolgehalt. Entwickelt für Weine mit hohem Alkoholgehalt, kräftiger Struktur oder komplexer Zusammensetzung. Liefert saubere, stabile und aromatisch ausgewogene malolaktische Gärungen. Sensorisch: erhält die Fruchtigkeit und Sortencharakteristik des Weins, ohne störende laktische Noten. Besonders geeignet für kräftige Rotweine und komplexe Weißweine.
	Dosierung Erhältlich in Packungsgrößen für: 25 hL und 100 hL Wein Eine Packung ist für das angegebene Volumen ausgelegt.
	Gebrauchsanweisung Vorbereitung: bei Lagerung im Tiefkühlfach (-18 °C) Packung etwa 30 Minuten vor Gebrauch entnehmen und temperieren lassen Anwendung (Direktinokulation): Inhalt der Packung direkt in den Tank oder Gärbehälter geben • Homogen einrühren, dabei möglichst keinen Sauerstoff eintragen • Idealtemperatur des Weins: 17-25 °C • Während der MLF keine Schwefelung durchführen Nach der MLF: nach Abschluss des biologischen Säureabbaus den Wein stabilisieren und ggf. schwefeln
	Verpackung und Lagerung Verpackung: Aluminiumverbundbeutel, gas- und feuchtigkeitsdicht Erhältliche Größen: für 25 hL und 100hL Lagerung: • Tiefgekühlt bei -18 °C siehe Packungsaufdruck • Kühl gelagert bei +5 °C: etwa 1 Monat • Vor Licht, Feuchtigkeit und Temperaturen über 30 °C schützen Nach dem Öffnen: gesamte Packung sofort verwenden
	Konformität Gentechnikfrei, vegan und allergenfrei Entspricht den Anforderungen für den Einsatz im ökologischen (Bio-)Weinbau gemäß EU-Verordnungen (EG) Nr. 834/2007 und 889/2008 Erfüllt die internationalen önologischen Standards (OIV- und EU-Richtlinien) für MLF-Starterkulturen



Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von 2B FermControl GmbH und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.