

MaloBacti™ CN1-DI

Gefriergetrocknete BSA-Kultur (Direktbeimpfung) ohne Citrat-Metabolismus

Der neue Standard für den biologischen Säureabbau in Weiß- und Rotwein

	Zusammensetzung MaloBacti™ CN1-DI ist eine gefriergetrocknete Starterkultur aus <i>Oenococcus oeni</i>, einem speziell ausgewählten Milchsäurebakterienstamm für den biologischen Säureabbau (malolaktische Gärung, MLF). Der verwendete Stamm besitzt keinen Citratstoffwechsel, wodurch keine Diacetylbildung (Butter- oder Karamellaroma) entsteht. rein und natürlichen Ursprungs, frei von Gentechnik (GMO-frei) und Allergenen
	Önologische Eigenschaften Max. Alkohol: 14 % vol pH: 3.2 Gesamt SO₂ (bei Beimpfung): 30-35 mg/L Temperatur (Bei Beimpfung): 17-25 °C Fördert einen sauberen, fruchtbetonten biologischen Säureabbau, ohne Bildung unerwünschter Nebenprodukte wie Diacetyl oder flüchtige Säuren. Schützt die Sorten- und Terroir-Charakteristik des Weins. Verhindert die Bildung flüchtiger Säure (keine Essigsäureproduktion). Keine Entstehung von „buttrigen“ Aromen, wodurch das natürliche Aromaprofil des Weins erhalten bleibt. Besonders geeignet für Weine mit fruchtigem oder sortentypischem Charakter, bei denen eine neutrale, saubere MLF gewünscht ist. Für Weiß-, Rosé- und Rotweine gleichermaßen einsetzbar
	Dosierung • Verfügbare Packungsgrößen für 25 hL Wein
	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 MLF-Verlauf: Gärung in den folgenden Tagen regelmäßig kontrollieren (Temperatur, Säureabbau)
	Verpackung und Lagerung Verpackung: luft- und feuchtigkeitsdicht im Aluminiumverbundbeutel Gebindegrößen: für 25 hL Wein Lagerbedingungen: 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 Zugelassen für den Einsatz in der ökologischen (Bio-)Weinbereitung gemäß EU-Verordnung (EG) Nr. 834/2007 und Nr. 889/2008. Vegan, gentechnikfrei und allergenfrei



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.