

MaloBacti™ HF2 DI

Gefriergetrocknete BSA-Kultur für niedrige pH-Werte und hohe Alkoholgehalte

für den biologischen Säureabbau in Weiß- und Rotweinen

	Zusammensetzung MaloBacti™ HF2 DI ist eine gefriergetrocknete Starterkultur der Milchsäurebakterienart <i>Oenococcus oeni</i> zur Durchführung des biologischen Säureabbaus (BSA, malolaktische Gärung). Der verwendete Stamm wurde aus Weinen mit hohem Alkoholgehalt und niedrigem pH-Wert isoliert (z. B. Pinot Noir) und speziell für diese Bedingungen selektiert. Produkt ist rein mikrobiologisch und natürlichen Ursprungs, frei von Gentechnik und allergenen Substanzen
	Önologische Eigenschaften Max. Alkohol: 16 % vol pH: 3.0 Gesamt SO₂ (bei Beimpfung): 40 mg/L Temperatur (Bei Beimpfung): 17-25 °C Aktiv bereits ab ca. 13 °C, damit auch für kühle Gärbedingungen geeignet Geringe β-Glucosidase-Aktivität, was den Farberhalt (insbesondere bei Rotwein) fördert Sorgt für stabile, saubere malolaktische Gärungen, auch unter schwierigen Bedingungen. Sensorisch neutral bis leicht fruchtbetond – erhält Sortencharakter und Frische, ohne störende Nebenaromen Entwickelt mit dem Ziel, eine zuverlässige, sichere und sensorisch ausgewogene MLF zu ermöglichen
	Dosierung Erhältlich in Packungsgrößen für 25 hL , 100 hL Wein und 250 hl 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 Gärphase: kein Schwefeln während der laufenden MLF, da dies die Aktivität der Bakterien hemmt Nach Abschluss der MLF: den Wein stabilisieren und ggf. gemäß Kellerpraxis schwefeln
	Verpackung und Lagerung Verfügbare Größen: für 25 hL 100 hL und 250 hl Wein 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 Nach Öffnung: gesamte Packung unmittelbar verwenden – nicht wiederverschließen
	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.