

## НОВ ЩАМ МЛЕЧНИ БАКТЕРИИ ЗА ВИНА С ВИСОК АЛКОХОЛ И ВИСОКИ НИВА НА ФЕНОЛИ

### НОВ СТАНДАРТ ЗА МЛЕЧНОКИСЕЛА ФЕРМЕНТАЦИЯ

#### ► Решение за условия с висок алкохол и високи нива феноли

MaloBacti™ AF3 е още един щам замразени сухи стартерни култури МКБ от род *Oenococcus oeni* с уникални свойства. MaloBacti™ AF3 бяха селектирани, за да отговорят на специалните изисквания на малолактичната ферментация във вина с високо алкохолно и фенолно съдържание.

- Силно толерантни към високи нива на феноли
- Изключително толерантни към висок алкохол, до 17% vol.
- Забележителен плодов-вкусов профил, за вина с подправкови аромати

#### ► Нов +A<sup>3</sup> процес

Новият +A<sup>3</sup> процес осигурява повишен брой активни клетки в комбинация с бърза активация и перфектна адаптация на бактериите във вино или каша.



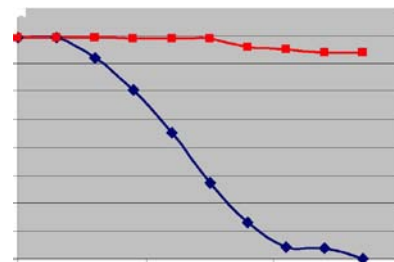
- За плодови червени и бели вина с високо алкохолно и фенолно съдържание
- Повишава степента на оцеляване при инокулация.
- Перфектна адаптация при трудни условия във вино за 6-8 часа!

#### ► ЯМФ при условия на високо алкохолно и фенолно съдържание

Виж примера с вино Regent 2010 от DLR Bad Kreuznach с висок алкохол:

- 17.5% Vol. Alc.
- pH: 3.6
- TA 7,4 g/l
- Феноли: 2984 ppm

При това директно сравнение в дясно, можете да видите, че MaloBacti™ AF3 работят дори при трудни за ЯМФ условия.



#### Важна информация

- За да разтворите продукт за 25 hL вино ви е необходим точно 1L вода, а за 250 hL- точно 10L вода.
- Първо разтворете активатора (1), след това бактериите (2). Водата трябва да е не-хлорирана и не-дестилирана.

#### ► Допълнителна информация

След активирането на бактериите, суспензията може да се съхранява **max. 5 дни при 4-6°C**. За следваща инокулация със съхранявана суспензия, темперирайте спрямо температурата на виното. Разбъркайте добре преди инокулация.

Добавянето на Тиамин (Vit.B1) или FermControl™ по време на алкохолната ферментация е препоръчително, за да се редуцира образуването на S02 от дрождите.

#### ► Съдържание на опаковката

Налични за 25 hL и 250 hL (MaxBacti™ AF3 5,000 hL) вино или сок. Замразена суха стартерна култура МКБ; *Oenococcus oeni* с минимален брой клетки > 2 x 10<sup>11</sup> CFU/g.

Щам: 22582.

#### ► Съхранение



## Malobacti™ AF3

2B FermControl GmbH FERMENTATION TECHNOLOGY & OENOLOGY

Добавянето на SO<sub>2</sub> може да стане веднага 2 години при мин. -18°C  
след завършването на ЯМФ, за да се 4 седмици при +5°C  
избегне развитието на нежелани 5 дни при 4-6°C, ако продукта е вече  
микроорганизми. активира  
Сихранявайте ги замаразени и винаги  
ползвайте цялата опаковка веднага след  
отваряне!

## СЪВЕТИ ЗА ПРАКТИЧЕСКО ПРИЛОЖЕНИЕ

<p><b>1</b></p>	<p><b>Енологични свойства</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ SO<sub>2</sub>: толеранс при pH 3.4 &lt; 60ppm</li> <li>▶ pH диапазон от 3.3 до 4.2</li> <li>▶ Етанол толерантни до 17.0% vol.</li> <li>▶ Температурен диапазон: 15-26°C</li> <li>▶ За вина плодови и с подправкови аромати</li> </ul>	<p><b>5</b></p> <p>По време на активирането разбъркайте суспензията <b>два пъти</b>.</p>
<p><b>2</b></p>	<p><b>вода ▶ не- хлорирана, не-дестилирана</b></p> <p>1L ▶ 25 hL-пакет 10L ▶ 250 hL-паке</p> <p>▶ Температура на водата 23-28°C</p> <p>▶ 1. разтворете <b>активатора (камера 1)</b> във водата</p> <p>▶ 2. разтворете <b>бактериите (камера 2)</b> в разтвора, разбъркайте около 5-8 min.</p>	<p>След <b>8 часа</b> pH трябва да се понижи до <b>3.6-3.8</b>. Бактериите вече са напълно активирани. Проверете с pH-метър.</p>
<p><b>3</b></p>	<p>Активиране на суспензията <b>6-8 часа</b> при <b>23-28°C</b>.</p>	<p>Разбъркайте суспензията и засейте в 25 hL / 250 hL вино. Разбъркайте добре отново.</p>
<p><b>4</b></p>	<p>Измерете pH и го запишете.</p>	<p>Поддържайте температурата на виното <b>15-20°C</b> по време на ЯМФ.</p>

