

## НОВ ЩАМ ЗАМРАЗЕНИ СУХИ БАКТЕРИИ БЕЗ МЕТАБОЛИЗЪМ НА ЛИМОНЕНАТА КИСЕЛИНА

НОВ СТАНДАРТ ЗА ЯМФ В ЧЕРВЕНИ И БЕЛИ ВИНА

### ► Без повече диацетил във виното

MaloBacti™ CN1 представляват ново поколение замразени сухи стартерни култури МКБ от род *Oenococcus oeni* с уникални свойства. MaloBacti™ CN1 притежава способността да не образува диацетил в следствие разграждането на лимонената киселина.

► Предпазват сортовите характеристики и аромати на виното след ЯМФ.

► Не повишават летливата киселинност във виното, защото не продуцират оцетна киселина.

► Без вкус на масло или на бонбони лакта т.к. не продуцират диацетил.

### ► 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.



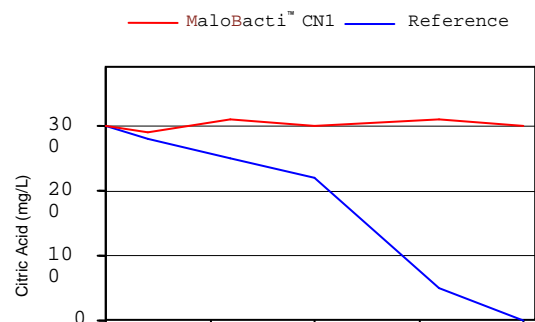
► За плодови червени и бели вина. Без повече вкус на диацетил и летливи киселини!

► Повишава степента на оцеляване при инокулация.

► Перфектна адаптация при трудни условия във вино за 6-8 часа!

### ► Без разграждане на лимонената киселина

MaloBacti™ CN1 предпазват плодовите аромати във виното, защото не разграждат лимонената киселина. Това намаля риска от появата на помътнявания, дължащи се на образуване на стабилни комплекси между лимонената киселина и металните йони. Така вината остават свежи. MaloBacti™ CN1 не образуват оцетна киселина от лимонената киселина. Следователно не се повишава летливата киселинност, както нормално се наблюдава по време на млечнокиселата ферментация. Дори във вина от силно ботритизирало грозде образуването на ЛК е силно ограничено.



### Важна информация

► За да разтворите продукт за 25 hL вино ви е необходимо 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.

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™)



# MaloBacti™ CN1

2B FermControl GmbH      FERMENTATION TECHNOLOGY & OENOLOGY

► **Допълнителна информация**

След активирането на бактериите, суспензията може да се съхранява **мах. 5 дни при 4-6°C**. За следваща инокулация със съхранявана суспензия, темперирайте спрямо температурата на виното. Разбъркайте добре преди инокулация. Добавянето на SO<sub>2</sub> може да стане веднага след завършването на ЯМФ, за да се избегне развитието на нежелани микроорганизми.

CN1 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: 22827.

► **Съхранение**


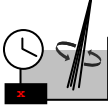
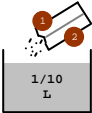
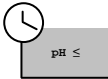
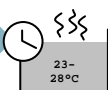
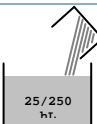
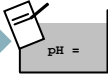

2 години при мин. -18°C

4 седмици при +5°C

5 дни при 4-6°C, ако продукта е вече активиран

Съхранявайте ги замразени и винаги ползвайте цялата опаковка веднага след отваряне!

## СЪВЕТИ ЗА ПРАКТИЧЕСКО ПРИЛОЖЕНИЕ

<p><b>1</b></p> 	<p><b>Енологични свойства</b>  <b>БЕЗ ОБРАЗУВАНЕ НА ДИАЦЕТИЛ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ SO<sub>2</sub>: толеранс при pH 3.3 &lt; 20ppm</li> <li>▶ pH диапазон от 3.2 до 4.2</li> <li>▶ Етанол толерантни до 14.0% vol.</li> <li>▶ Температурен диапазон: 17-26°C</li> <li>▶ За червени и бели вина</li> </ul>	<p> По време на активирането разбъркайте суспензията <b>два пъти</b>.</p> <p><b>5</b></p>
<p><b>2</b></p> 	<p><b>вода ▶ не- хлорирана, не-дестилирана</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1L ▶ 25 hL-пакет</li> <li>10L ▶ 250 hL-паке</li> <li>▶ Температура на водата 23-28°C</li> <li>▶ 1. разтворете <b>активатора (камера 1)</b> във водата</li> <li>▶ 2. разтворете <b>бактериите (камера 2)</b> в разтвора, разбъркайте около 5-8 min.</li> </ul>	<p> След <b>6-8 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>6</b></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>17-20°C</b> по време на ЯМФ.</p> <p><b>8</b></p>

