

НОВ ЩАМ ЗАМРАЗЕНИ СУХИ БАКТЕРИИ ЗА НИСКО pH И ВИСОК АЛКОХОЛ НОВ СТАНДАРТ ЗА ЯМФ В ЧЕРВЕНИ И БЕЛИ ВИНА

► Решение за вина с ниско pH или висок алкохол

MaloBacti™ HF2 имат изключителната способност да провеждат бърза малолактична ферментация във вина с високо алкохолно съдържание или ниско pH, и работят еднакво добре в червени и бели вина. MaloBacti™ HF2 са щам *Oenococcus oeni* и са изолирани от вино Пино Ноар.

- Изключително толерантни към вина с висок алкохол, до 16% vol.
- Силно толерантни към pH < 3.0 и температура под 13°C.
- Забележителен плодов вкусов профил, с акценти върху собствения вкус.

► Нов +A³ процес

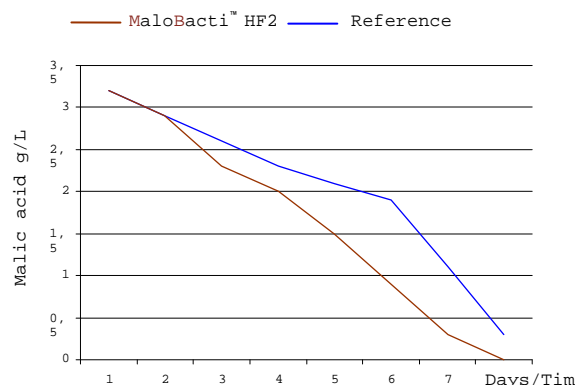
Новият +A³ процес осигурява повишен брой активни клетки в комбинация с бърза активация и перфектна адаптация на бактериите във вино или каша.



- За плодови червени и бели вина. Без повече биогенни амини.
- Повишена степен на оцеляване при инокулация.
- Перфектна адаптация при трудни условия във вино за 6-8 часа!

► Предистория за HF2

MaloBacti™ HF2 са изолирани от вино Пино Ноар с 15.4% vol. алкохол. Те са подходящи за червени и бели вина, показват отлични сензорни свойства и маскират характера на сурово и тревисто. В примерът показан тук, две идентични вина бяха разделени в отделни съдове. Едното вино беше засято с MaloBacti™ HF2 (червената крива), прилагайки нов подход за активиране, а другото със стандартна стартерна култура (синята крива). Виното с MaloBacti™ HF2 показва очевидно по-бърза редукция на ябълчената киселина в съвнение със стандартния щам.



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

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™ HF2 5,000 hL) вино или сок. Замразена суха стартерна култура МКБ; *Oenococcus oeni* с минимален брой клетки > 2 x 10¹¹ CFU/g.



Malobacti™ HF2

2B FermControl GmbH FERMENTATION TECHNOLOGY & OENOLOGY

спрямо температурата на виното. Щам: 21224.

Разбъркайте добре преди инокулация.

Добавянето на SO₂ може да стане веднага след завършването на ЯМФ, за да се избегне развитието на нежелани микроорганизми.

► **Съхранение**

2 години при мин. -18°C

4 седмици при +5°C

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

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

СЪВЕТИ ЗА ПРАКТИЧЕСКО ПРИЛОЖЕНИЕ

<p>1</p> 	<p>Енологични свойства</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ SO₂: толеранс при pH 3.3 < 40ppm ▶ pH диапазон от 3.0 до 4.2 ▶ Етанол толерантни до 16.0% vol. ▶ Температурен диапазон: 13-26°C ▶ За отлични сензорни свойства и подчертаване на собствения вкус 	<p>5</p>  <p>По време на активирането разбъркайте суспензията два пъти.</p>
<p>2</p> 	<p>вода ▶ не- хлорирана, не-дестилирана</p> <p>1L ▶ 25 hL-пакет 10L ▶ 250 hL-паке</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Температура на водата 23-28°C ▶ 1. разтворете активатора (камера 1) във водата ▶ 2. разтворете бактериите (камера 2) в разтвора, разбъркайте около 5-8 min. 	<p>3</p>  <p>След 6-8 часа pH трябва да се понижи до 3.6-3.8. Бактериите вече са напълно активирани. Проверете с pH-метър</p>
<p>3</p> 	<p>Активиране на суспензията 6-8 часа при 23-28°C.</p>	<p>4</p>  <p>Разбъркайте суспензията и засейте в 25 hL / 250 hL вино. Разбъркайте добре отново.</p>
<p>4</p> 	<p>Измерете pH и го запишете.</p>	<p>5</p>  <p>Поддържайте температурата на виното 13-20°C по време на ЯМФ</p>

