



PRODUKTSPEZIFIKATION

2B FermControl GmbH FERMENTATIONSTECHNOLOGIE & OENOLOGIE

MaxBacti™ AF3

▶ 1. Produkt und Hersteller

Produktname:	▶ MaxBacti™ AF3
Verwendung:	▶ gefriergetrocknete Bakterienkultur als Zugabe für die malolaktische Gärung im Wein
Bakterienspezies:	▶ <i>Oenococcus oeni</i> , DSM 22582
Taxonomie:	▶ Coccus, heterofermentativ
Zolltarifnummer:	▶ 3002 9050
Hersteller:	▶ 2B FermControl GmbH Rempartstraße 2, 79206 Breisach a. Rh., Germany Phone: +49 7667 911531 Fax: +49 7667 911576 www.2BFermControl.com info@2BFermControl.com

▶ 2. Oenologische Eigenschaften

Temperaturbereich:	▶ > 15-26°C (55-79°F)
pH-Toleranz:	▶ min. pH 3,3
Alkoholtoleranz:	▶ max. 17% vol.
SO ₂ Toleranz:	▶ max. 60 mg /L ges. SO ₂ bei pH 3,3 ▶ Rotwein: SO ₂ -Zugabe max. 60 mg /L vor alk. Gärung ▶ Weißwein: SO ₂ -Zugabe max. 50 mg /L vor alk. Gärung.
Hefe:	▶ Verwenden Sie unbedingt eine Hefe mit niedriger SO ₂ -Produktion für die alkoholische Gärung

▶ 3. Packungseinheiten

Verpackungseinheit:	▶ 25 hL Wein = 1 L Wasser bei Aktivierung ▶ 250 hL Wein = 10 L Wasser bei Aktivierung
Lebendzellzahl:	▶ > 2 x 10 ¹¹ KBE /g
Aktivität:	▶ Volle Aktivität bei pH < 3,6 wenn jede der 1.000 hL-Packungen in je 40 L Wasser gelöst wird und für 12 Stunden bei min. 25°C inkubiert wird. WICHTIG: 1. Auflösen des Mediums (1) 2. Auflösen der Bakterien (2)
Mindesthaltbarkeit:	▶ 2 Jahre bei -18°C (-1°F). ▶ 1 Monat bei +5°C (+41°F)

▶ 4. Mikrobiologische Qualität

Hefe:	▶ < 10 ² KBE /g
Schimmelpilze:	▶ < 10 ² KBE /g
Andere:	▶ < 10 ⁴ KBE /g
Milchsäurebakterien:	▶ < 10 ² KBE /g
Essigsäurebakterien:	▶ < 10 KBE /g
E. Coli:	▶ < 10 KBE /g
Listerien:	▶ Negativ in 25 g
Salmonellen:	▶ Negativ in 25 g