



## MaloBacti™ AF3 GEFRIERGETROCKNETE BSA KULTUR FÜR HOHE ALKOHOL- UND PHENOLGEHALTE

DIE LÖSUNG FÜR DEN BIOLOGISCHEN SÄUREABBAU IN ALKOHOLREICHEN WEINEN

### Die Lösung für hohe Alkohol- und Phenolgehalte

**MaloBacti™ AF3** ist ein weiterer Stamm aus der neuen Generation gefriergetrockneter BSA Kulturen der Gattung *Oenococcus oeni*. **MaloBacti™ AF3** wurde auf die besonderen Anforderungen des BSA in Weinen mit hohen Alkoholgehalten und erhöhten Phenolgehalten selektiert. Die besonderen Eigenschaften sind:

- ▶ Sehr hohe Toleranz gegenüber hohen Alkoholgehalten bis zu 17 Vol.%.  
▶ Hohe Toleranz auch gegenüber erhöhten Phenolgehalten.  
▶ Für betont fruchtige und besonders würzige Weine.

### Neues +A<sup>3</sup> Verfahren

Das neue +A<sup>3</sup> verfahren bietet eine erhöhte aktive Zellzahl mit einer bisher unerreicht raschen Aktivierung bei perfektionierter Adaption der Bakterien für die Beimpfung in Wein oder Most.

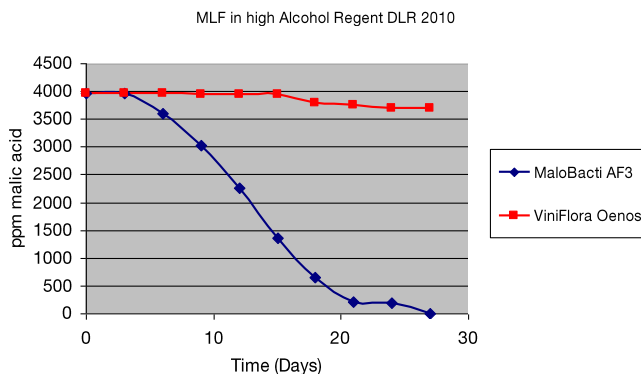
- ▶ Zur Erzeugung von fruchtbetonten, würzigen Weiß- und Rotweinen mit hohen Alkohol- und Phenolwerten.  
▶ Erhöhte Lebendkeimzahl der Bakterien nach Beimpfung in den Wein.  
▶ Optimale Adaption an schwierige Bedingungen im Wein bereits innerhalb 6-8 Stunden!

### BSA trotz hoher Alkoholwerte und erhöhten Phenolwerten

In der rechten Grafik der BSA in einem Regent 2010 des DLR Bad Kreuznach mit hohen Alkoholwerten:

- 17,5 Vol. %
- pH-Wert: 3,6
- Gesamtsäure 7,4 g/l
- Phenole: 2984 ppm

In diesem direkten Vergleich wird verdeutlicht, dass **MaloBacti™ AF3** auch unter diesen deutlich erschweren Bedingungen einwandfrei funktioniert.



### WICHTIG !!!

- ▶ Zur Auflösung sind exakt **1 Ltr.** Wasser für eine **25 hL**-Packung oder exakt **10 Ltr.** Wasser für eine **250 hL**-Packung zu verwenden.
- ▶ **Zuerst** das +A<sup>3</sup>-Medium (1), **danach** die Bakterien (2) in ungechlortes, nicht destilliertes Wasser einmischen.

### Zusätzliche Informationen

Nach Aktivierung der Bakterien kann die Suspension noch max. **5 Tage bei 4-6 °C** aufbewahrt werden. Bei erneuter Zugabe in den Wein muss die Mischung nochmals aufgerührt und auf die **Weintemperatur** angepasst werden, um einen Temperaturschock zu vermeiden. Die Zugabe von SO<sub>2</sub> kann unmittelbar nach Beendigung des BSA vorgenommen werden.

*Dies verhindert zuverlässig die Bildung flüchtiger Säure durch unerwünschte Spontanbakterien. Die Zugabe von Thiamin (Vitamin B1) oder **FermControl™** zur ersten Gärung wird dringend empfohlen, um die SO<sub>2</sub>-Bildung der Hefen zu senken.*

### Packungsinhalte

- MaloBacti™ AF3 25 hL und 250 hL**
- MediBacti™ AF3 1,000 hL**
- MaxBacti™ AF3 für 5,000 hL**

Gefriergetrocknete BSA Starterkulturen; Gattung *Oenococcus oeni* mit > 2 x 10<sup>11</sup> CFU/g. Stamm: 22582.

### Haltbarkeit des Produktes

- 2 Jahre bei min. -18 °C
- 4 Wochen bei +5 °C
- 5 Tage bei 4-6 °C, wenn Produkt bereits aktiviert

## ANWENDUNGSHINWEISE

1		<p><b>Oenologische Eigenschaften</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ SO<sub>2</sub>: max. ges. &lt; 60 mg /L bei pH 3,4</li> <li>▶ pH tolerant von pH 3,3 bis 4,2</li> <li>▶ Alkoholtolerant bis max. 17,0 Vol. %</li> <li>▶ Temperaturbereich: 15-26 °C</li> <li>▶ Für fruchtige und würzige Weine</li> </ul>		<p>Während der Aktivierung die Suspension <b>nochmals gut aufrühren</b>.</p>	5
2		<p><b>Wasser</b> ▶ ungechlort, nicht destilliert  <b>1 Ltr.</b> ▶ 25 hL - Packung  <b>10 Ltr.</b> ▶ 250 hL - Packung</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Wasser mit <b>23-28 °C</b> bereit halten.</li> <li>▶ <b>1. +A<sup>3</sup>-Medium (Kammer 1)</b> in Wasser einmischen und auflösen.</li> <li>▶ <b>2. Bakterien (Kammer 2)</b> in die Mischung, ca. 5-8 min. verrühren.</li> </ul>		<p>Spätestens nach <b>8 Stunden</b> ist der pH-Wert bei <b>3,6-3,8</b>. Somit sind die Bakterien voll <b>aktiviert</b>. Überprüfung mittels eines pH-Meters möglich.</p>	6
3		<p>Aktivierung der Suspension während <b>6-8 Stunden</b> bei <b>23-28 °C</b>.</p>		<p>Die Suspension nochmals <b>gut aufrühren</b> und 25 hL bzw. 250 hL Wein <b>einmischen</b>. Wiederum gut verrühren.</p>	7
4		<p>pH-Wert messen und notieren.</p>		<p>Halten Sie die Weintemperatur bei ca. <b>15 – 20 °C</b></p>	8

