



PRODUKTINFORMATION

2B FermControl GmbH FERMENTATION TECHNOLOGY & ENOLOGY



MaloBacti™ CN1

GEFRIERGETROCKNETE BSA KULTUR OHNE CITRAT-METABOLISMUS
DER NEUE STANDARD FÜR DEN BIOLOGISCHEN SÄUREABBAU IN WEISS- UND ROTWEIN

▶ Kein Diacetyl mehr im Wein

MaloBacti™ CN1 stellt eine neue Generation von gefriergetrockneten BSA Kulturen von *Oenococcus oeni* dar, die einzigartige physiologische Eigenschaften besitzt. Bei **MaloBacti™ CN1** wurde durch ein traditionelles, biologisches Verfahren die Eigenschaft zum Abbau von Zitronensäure entfernt.

- ▶ Erhalt des fruchtbetonten Sortencharakters, da keine Zitronensäure abgebaut wird.
- ▶ Keine laktischen Noten, da kein Diacetyl mehr gebildet werden kann.
- ▶ Keine Erhöhung der "flüchtigen Säuren" während des BSA durch Citratabbau

▶ Neues +A³ Verfahren

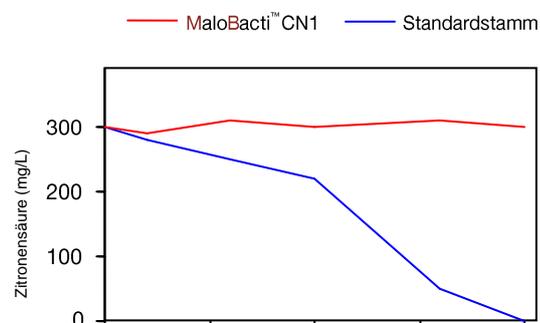
Das neue +A³ verfahren bietet eine erhöhte aktive Zellzahl mit einer bisher unerreicht raschen Aktivierung bei perfektionierter Adaption der Bakterien für die Beimpfung in Wein oder Most.

- ▶ Zur Erzeugung von fruchtbetonten Weiß- und Rotweinen. Keine Diacetylnoten mehr und auch keine flüchtigen Säuren!
- ▶ Erhöhte Lebendkeimzahl der Bakterien nach Beimpfung in den Wein.
- ▶ Optimale Adaption an schwierige Bedingungen im Wein bereits innerhalb 6-8 Stunden!

▶ Kein Abbau von Zitronensäure

MaloBacti™ CN1 baut keine Zitronensäure ab, wie es üblicherweise durch andere Kulturen geschieht. Dadurch bewahrt **MaloBacti™ CN1** den fruchtbetonten Sortencharakter. Durch den Erhalt der Zitronensäure bleiben die Weine nach Abschluss des BSA frischer, die Kapazität der Eigenstabilisierung gegenüber Metallionen bleibt erhalten.

Durch diese Eigenschaft werden dann wiederum auch weder Essigsäure noch Diacetyl erzeugt, die ein Resultat aus dem Abbau von Zitronensäure wären. Auch bei hohem Boytritisanteil wird mit **MaloBacti™ CN1** ein sicherer Start des BSA möglich.



WICHTIG !!!

- ▶ Zur Auflösung ist exakt **1 Ltr.** Wasser für eine **25 hL**-Packung und exakt **10 Ltr.** Wasser für eine **250 hL**-Packung zu verwenden.
- ▶ **Zuerst** das +A³-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 SO₂ 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 SO₂-Bildung der Hefen zu senken.*

▶ Packungsinhalte

MaloBacti™ CN1 25 hL und 250 hL
MaxBacti™ CN1 for 5,000 hL

Gefriergetrocknete BSA Starterkulturen; Gattung *Oenococcus oeni* mit > 2 x 10¹¹ CFU /g. Stamm: 22827.

▶ 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

<p>1</p>	<p>Oenologische Eigenschaften</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ SO₂: max. ges. < 20mg /L bei pH 3,3 ▶ pH tolerant von pH 3,2 bis 4,2 ▶ Alkoholtolerant bis max. 14,0% Vol. ▶ Temperaturbereich: 17 - 26°C ▶ Für sortentypische Rot- und Weißweine 		<p>Während der Aktivierung die Suspension nochmals gut aufrühren.</p> <p>5</p>
<p>2</p>	<p>Wasser ▶ ungechlort, nicht destilliert</p> <p>1 Ltr. ▶ 25 hL - Packung</p> <p>10 Ltr. ▶ 250 hL - Packung</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Wasser mit 23-28 °C bereit halten. ▶ 1. +A³ - Medium (Kammer 1) in Wasser einmischen und auflösen. ▶ 2. Bakterien (Kammer 2) in die Mischung, ca. 5-8 min. verrühren. 		<p>Spätestens nach 8 Stunden ist der pH-Wert bei 3,6-3,8. Somit sind die Bakterien voll aktiviert. Überprüfung mittels eines pH-Meters möglich.</p> <p>6</p>
<p>3</p>	<p>Aktivierung der Suspension während 6-8 Stunden bei 23-28 °C.</p>		<p>Die Suspension nochmals gut aufrühren und in 25 hL / 250 hL Wein einmischen. Wiederum gut verrühren.</p> <p>7</p>
<p>4</p>	<p>pH-Wert messen und notieren.</p>		<p>Halten Sie die Weintemperatur bei ca. 17 – 20 °C</p> <p>8</p>

