



PRODUKTINFORMATION

2B FermControl GmbH FERMENTATION TECHNOLOGY & ENOLOGY



MaloBacti™ HF2

GEFRIERGETROCKNETE BSA KULTUR FÜR HOHE ALKOHOLGEHALTE UND SORTENBETONTES AROMAPROFIL
DER NEUE STANDARD FÜR DEN BIOLOGISCHEN SÄUREABBAU IN WEISS- UND ROTWEINEN

Die Lösung für niedrige pH-Werte und hohe Alkoholgehalte

MaloBacti™ HF2 ist ein weiterer Stamm aus der neuen Generation von gefriergetrockneten BSA Kulturen der Gattung *Oenococcus oeni*. **MaloBacti™ HF2** wurde auf die besonderen Anforderungen des BSA in Weinen mit hohen Alkoholgehalten und niedrigen pH-Werten hin selektiert.

Neues +A³ Verfahren

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

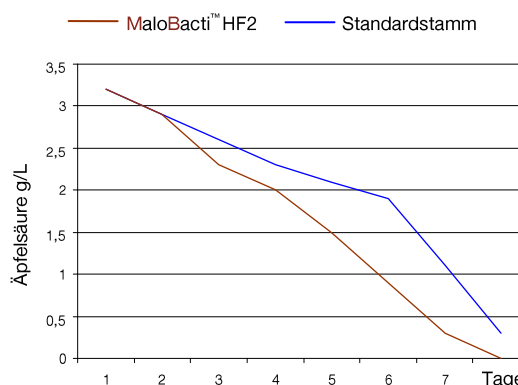
Informationen zu HF2

MaloBacti™ HF2 wurde von 2B aus einem Pinot Noir mit 15,4 Vol.% Alkohol isoliert. Für den Erhalt von Weinen mit exzellenter Sensorik – äußerst reintonig und ohne harschen und vegetativen Charakter. Verwendbar auch bei moderat niedrigen Kellertemperaturen.

Im Beispiel rechts wurde ein Wein auf zwei Tanks aufgeteilt und mit **MaloBacti™ HF2** (rote Kurve) und einer konventionellen Referenzkultur (blaue Kurve) beimpft. Der Wein mit **MaloBacti™ HF2** zeigt einen deutlich schnelleren Äpfelsäureabbau als der aktivierte Referenzstamm.

- ▶ Sehr große Toleranz gegenüber hohen Alkoholgehalten bis min. 16 Vol.%.
▶ Extreme Toleranz gegenüber niedrigen pH-Werten, bis zu pH 3,0.
▶ Hervorragende Sensorik, Betonung der Rebsorteneigenen Aromen.

- ▶ Zur Erzeugung von fruchtbetonten Weiß- und Rotweinen. Vermeidet sicher die Bildung biogener Amine.
▶ Erhöhte Lebendkeimzahl der Bakterien nach Beimpfung des Weines.
▶ Optimale Adaption an schwierige Bedingungen im Wein bereits innerhalb 6-8 Stunden!



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.

Direktbeimpfung

Auch eine **Direktbeimpfung mit HF2 ohne pH-Wert-Anpassung ist generell möglich**. Wir empfehlen jedoch die Anpassung des pH-Wertes durch Aktivierung in H₂O wie vorher beschrieben.

Packungsinhalte

MaloBacti™ HF2 25 hL und 250 hL

MediBacti™ HF2 1,000 hL

MaxBacti™ HF2 für 5,000 hL

Gefriergetrocknete BSA Starterkulturen; Gattung *Oenococcus oeni* mit > 2 x 10¹¹ CFU /g. Stamm: 21224.

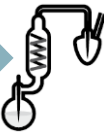
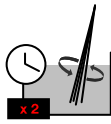
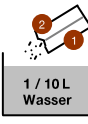
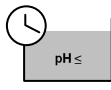
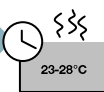

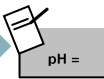

Haltbarkeit des Produktes

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. < 40 mg / l bei pH 3,3 ▶ pH tolerant von pH 3,0 bis 4,2 ▶ Alkoholtolerant bis max. 16,0 Vol.% ▶ Temperaturbereich: 13-26 °C ▶ Für hervorragende Sensorik, Betonung Rebsorten - eigener Aromen 	<p>5</p>  <p>Während der Aktivierung die Suspension nochmals gut aufrühren.</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>6</p>  <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>3</p>  <p>Aktivierung der Suspension während 6-8 Stunden bei 23-28 °C.</p>	<p>7</p>  <p>Die Suspension nochmals gut aufrühren und in 25 hL / 250 hL Wein einmischen. Wiederum gut verrühren.</p>
<p>4</p>  <p>pH-Wert messen und notieren.</p>	<p>8</p>  <p>Halten Sie die Weintemperatur bei ca. 13 – 20 °C</p>

