



DE-ÖKO-003
CE-Agricoltura



MaloBacti™ CN1



Nuovi ceppi di batteri liofilizzati senza metabolismo dell'acido citrico

Nuovi standard per la FML nei vini bianchi e rossi

► Niente più diacetile nel vino

MaloBacti™ CN1 rappresenta una nuova generazione di colture starter di FML sotto forma liofilizzata di Oenococcus Oeni dalle caratteristiche uniche. MaloBacti™ CN1 è in grado di evitare la formazione di diacetile derivante dalla degradazione dell'acido citrico.

► Nuovo processo +A³

Il nuovo processo +A³ combina un maggior numero di cellule vive, un'attivazione veloce dei batteri e il loro perfetto adattamento per l'inoculo nei vini e nei mosti, a livelli mai raggiunti fino ad ora. Dosaggio flessibile perché disponibile in 2 confezioni da 25 hL e 250 hL.

► Nessuna degradazione dell'acido citrico

MaloBacti™ CN1 protegge gli aromi fruttati del vino dal momento che la coltura non degrada l'acido citrico. Questo riduce, inoltre, il rischio di intorbidimento in quanto l'acido citrico forma composti stabili con ioni metallici e il vino rimane fresco.

MaloBacti™ CN1 non produce acido acetico dall'acido citrico; non vi è, quindi, un innalzamento del valore dell'acidità volatile che è, invece, frequente durante la fermentazione malolattica.

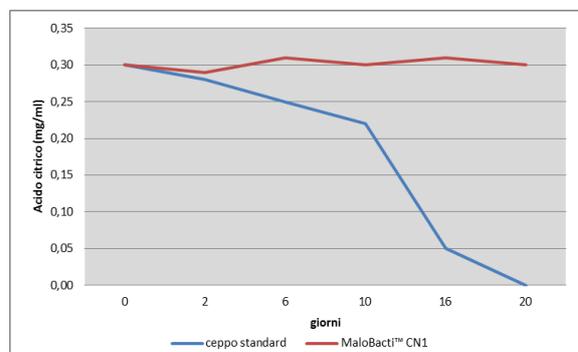
La formazione di AV (acidità volatile) è molto limitata anche nei vini provenienti da uve attaccate fortemente da botrite.

► Informazioni importanti

- Per dissolvere il prodotto correttamente sono necessari: 1L di acqua per 25 hL di prodotto e 10L per 250 hL di prodotto.
- Aggiungere per primo il mezzo +A³ (1), successivamente i batteri (2).
L'acqua deve essere non-clorata e non-distillata

- Protezione dei caratteri varietali e degli aromi nel vino dopo la FML
- Nessun incremento dell'acidità volatile nel vino
- Nessun odore di burro o caramella, grazie alla non produzione di diacetile

- Per vini rossi fruttati e vini bianchi. Mai più odore di diacetile o acidità volatile.
- Incremento del tasso di sopravvivenza dei batteri all'inoculo.
- Adattamento ideale alle condizioni più difficili già in 6-8 ore.



► Informazioni aggiuntive

Dopo aver attivato i batteri, il composto può essere conservato per max. 5gg ad una temperatura di 4-6°C. Per un ulteriore inoculo con il composto conservato, portare la temperatura alla temperatura del vino. Agitare nuovamente per bene prima dell'inoculo. A completamento della FML si può aggiungere un moderato quantitativo di SO₂ al fine di evitare la crescita di microorganismi indesiderati. Si consiglia di aggiungere Tiamina (Vit.B1) o FermControl™ alla fermentazione principale al fine di ridurre la formazione di SO₂ del lievito.

► Confezioni

Disponibile per 5,000 hL (o MaloBacti™ AF3 per 25/250 hL) di vino o mosto, confezionato in 5 unità da 1,000 hL. Colture starter di FML sotto forma liofilizzata di Oenococcus oeni con un minimo di cellule di > 2 x 10¹¹ CFU/g. Ceppo: 22827.

► Scadenza/Condizioni di conservazione

2 anni a min. -18°C
 4 settimane a +5°C
 5 giorni a 4-6°C, se i batteri sono stati attivati.
 Conservare congelato e, una volta aperta la confezione, utilizzare l'intera contenuto.

Consigli pratici per l'uso

<p>1</p>	<p>Proprietà enologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> ► Nessuna formazione di Diacetile ► SO₂: tolleranza a pH 3.3 < 20 ppm ► Range pH da 3.2 a 4.2 ► Tolleranza all'etanolo fino a 14.0% ► Range di temperatura: 17 - 26°C ► Per vini bianchi e rossi 	<p>5</p>	<p>Durante l'attivazione, agitare il composto due volte</p>
<p>2</p>	<p>► Acqua non clorata e non distillata</p> <p>► 1 Ltr. 25 hL di prodotto</p> <p>► 10 Ltr. 250 hL di prodotto</p> <p>► Mantenere l'acqua ad una temperatura di 23-28 °C</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sciogliere il mezzo +A³ (camera 1) in acqua 2. Sciogliere i batteri (camera 2) nella soluzione, agitare per circa 5-8 min 	<p>6</p>	<p>Dopo max. 8 ore di attivazione, il pH scenderà a <3.8 e i batteri saranno completamente attivati (controllare con un misuratore di pH).</p>
<p>3</p>	<p>L'attivazione della sospensione impiega 6-8 ore a 23 - 28°C</p>	<p>7</p>	<p>Agitare nuovamente il composto ed inoculare in 25/250 hL di vino. Agitare nuovamente per bene. Durante la FML, mantenere la temperatura del vino a circa 17-20°C.</p>
<p>4</p>	<p>pH =</p>	<p>8</p>	<p>17 - 20 °C Temperatura di vino</p>

