



Scheda tecnica



Friendly@Wine®
by HTS ENOLOGIA



DE-ÖKO-003
CE-Agricoltura



2B FermControl GmbH FERMENTATION TECHNOLOGY, OENOLOGY & FILTRATION

MaloBacti™ AF3



BATTERI FML PER 25 hL e 250 hL DI VINO MOLTO ALCOLICO E ALTAMENTE FENOLICO

► Soluzioni per situazioni di elevata gradazione alcolica ed elevato livello di fenoli

MaloBacti™ AF3 è una coltura di batteri malolattici Oenococcus oeni che si presenta sotto forma liofilizzata con caratteristiche uniche.

MaloBacti™ AF3 è stato selezionato per far fronte a particolari esigenze durante la fermentazione malolattica nei vini molto alcolici e altamente fenolici.

► 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.

► FML per elevata gradazione alcolica e alti livelli di fenoli

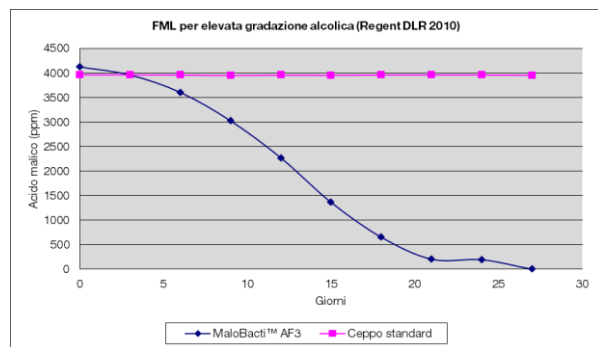
Vedi esempio di Regent 2010 di DLR Bad Kreuznach con elevata gradazione alcolica:

- 17,5 Vol.% Alc
- pH: 3,6
- TA 7,4 g/l
- Fenoli: 2984 ppm

Nel confronto diretto sulla destra si può notare come MaloBacti™ AF3 lavori anche in situazioni difficili di FML.

- Resistente alle alte concentrazioni di fenoli
- Tollerante alle alte gradazioni alcoliche nel vino fino al 17% Vol. Alc.
- Genera straordinario profilo aromatico fruttato
- Soluzione economica per grandi volumi: 5,000 hl

- Per vini fruttati, bianchi e rossi, molto alcolici e altamente fenolici
- Incrementa la vitalità dei batteri ad inoculo
- Veloce adattamento alle difficili condizioni del vino in sole 6-8 ore.



► 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

► 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 microrganismi 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 25 hL e 250 hL di vino o mosto.
Colture starter di FML liofilizzate. Oenococcus oeni con un minimo di cellule di $> 2 \times 10^{11}$ CFU/g. Ceppo: 22582.

► Scadenza/Condizioni di conservazione

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

Consigli pratici per l'uso

	<p>Proprietà enologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> ► SO_2: tolleranza a pH 3.4 < 60 ppm ► Range pH da 3.3 a 4.2 ► Tolleranza all'etanolo fino a 17.0% ► Range di temperatura: $15-26^{\circ}\text{C}$ ► Per vini fruttati 		<p>Durante l'attivazione, agitare il composto due volte</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> ► Acqua non clorata e non distillata ► 1 Ltr. 25 hL di prodotto ► 10 Ltr. 250 hL di prodotto ► Mantenere l'acqua ad una temperatura di $23-28^{\circ}\text{C}$ 1. Sciogliere il mezzo +A³ (camera 1) in acqua 2. Sciogliere i batteri (camera 2) nella soluzione, agitare per circa 5-8 min 		<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>L'attivazione della sospensione impiega 6-8 ore a $23-28^{\circ}\text{C}$</p>		<p>Agitare nuovamente il composto ed inoculare in 2,5/250 hL di vino. Agitare nuovamente per bene. Durante la FML, mantenere la temperatura del vino a circa $15-20^{\circ}\text{C}$.</p>	
	<p>pH =</p>		<p>$15 - 20^{\circ}\text{C}$ Temperatura di vino</p>	

