



DE-ÖKO-003
CE-Agricoltura



MaloBacti™ HF2



**BATTERI FML PER 25 hL e 250 hL
DI VINO MOLTO ALCOLICO E A BASSO pH**

► Soluzioni per vini molto alcolici a basso pH

MaloBacti™ HF2 ha una sorprendente capacità di condurre velocemente le fermentazioni malolattiche in vini molto alcolici e con basso pH, sia rossi che bianchi.

MaloBacti™ HF2 è un ceppo di *Oenococcus Oeni*, isolato da un vino Pinot Noir.

► 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.

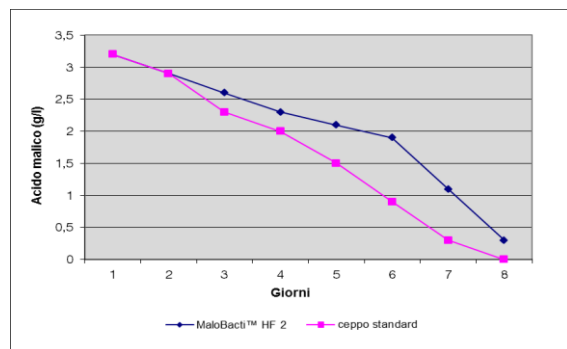
► L'origine di HF2

MaloBacti™ HF2 è stato selezionato da un vino Pinot Noir con 15.4% Vol.Alc. E' ideale sia per i vini rossi che bianchi, e dimostra proprietà sensoriali eccellenti nei vini che stanno perdendo la loro corposità e il carattere varietale.

Nell'esempio riportato di seguito, due vini identici sono stati posti in due taniche differenti. Un vino è stato inoculato con MaloBacti™ HF2 (curva rossa) utilizzando la nuova modalità di attivazione; l'altro vino è stato, invece, inoculato con un attivatore standard (curva blu). Il vino con MaloBacti™ HF2 mostra una notevole riduzione di acido malico rispetto all'altro attivatore in esame.

- Naturalmente tollerante alle alte gradazioni alcoliche nei vini, fino a 16% Vol.Alc
- Molto tollerante a condizioni poco favorevoli, come bassi valori di pH, fino a pH 3.0, e basse temperature, fino a 13°C.
- Profilo aromatico sorprendentemente fruttato, esalta le note aromatiche e gustative dei vini.

- Per vini fruttati, bianchi e rossi. Nessun rischio di produzione di ammine biogene.
- Accresce il tasso di sopravvivenza dei batteri quando inoculati.
- 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 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 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 $\text{pH } 3.3 < 40$ ppm ► Range pH da 3.0 a 4.2 ► Tolleranza all'etanolo fino a 16.0% ► Range di temperatura: $13-26^{\circ}\text{C}$ ► Per vini fruttati 		<p>Durante l'attivazione, agitare il composto due volte</p>	
	<p>► 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 $23-28^{\circ}\text{C}$</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>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 25/250 hL di vino. Agitare nuovamente per bene. Durante la FML, mantenere la temperatura del vino a circa $13-20^{\circ}\text{C}$.</p>	
	<p>$\text{pH} =$</p>		<p>$15 - 20^{\circ}\text{C}$ Temperatura di vino</p>	

