



2B FermControl GmbH FERMENTATION TECHNOLOGY & OENOLOGY

MaloBacti CN1

ÚJ FAGYASZTVA SZÁRÍTOTT MLF BAKTÉRIUM TÖRZS CITROMSAV METABOLIZMUS NÉLKÜL
ÚJ STANDARD A VÖRÖS- ÉS FEHÉRBOROK ALMASAVBONTÁSÁBAN

Almasavbontás diacetiles (vajás, vagy vajra emlékeztető, illetve tej-karamellás) jegy nélkül

A MaloBacti™ CN1 egy új generációs fagyasztva szárított *Oenococcus Oeni* törzs, amely egyedülálló tulajdonságokkal rendelkezik. A MaloBacti™ CN1 egyedülálló metabolizmusának köszönhetően nem képez citromsavból diacetilt.

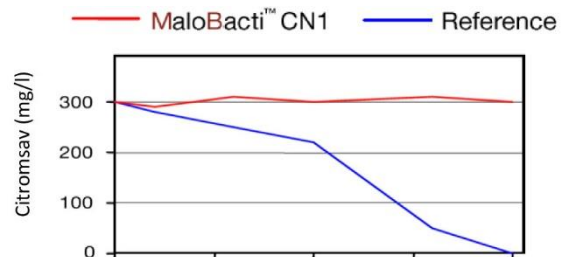
Új +A3 rendszer

Az új +A3 rendszernek köszönhetően az emelt aktív sejtszám a gyors aktivációs idővel és a baktérium kultúra tökéletes adaptációs készségével párosul.

Nincs citromsav degradáció és vajás jegy

A MaloBacti™ CN1 kultúra óvja a bor elsődleges gyümölcsös jegyeit, mivel nem bontja a citromsavat. Ezzel szintén csökkenti az zavarosodásokat mivel a citromsav rendkívül stabil komplexeket képezhet a jelenlévő fém ionokkal és a bor friss marad. A MaloBacti™ CN1 nem képes a citromsav bontásáért ecetsavat. Azért a törzssel végzett MLF után nincs az általánosan megfigyelhető illósavtermelődé, még a botritisszel erősen fertőzött szőlő esetében sem.

- A szőlőfajtára jellemző karakterek és ízek megőrzése az MLF után a borban.
- Mivel nem képez ecetsavat sem annak értéke nem emelkedik meg a folyamat befejeztével.
- Nincs vajás vagy tej-karamellás ízjegy a borban mivel nem képez diacetilt.
- Gyümölcsös vörös- és fehérborokhoz. Nincs többé diacetiles jegy és emelkedett illósav tartalom!
- Nagyobb a baktériumkultúra beoltás utáni túlélési rátája.
- Ideális a nehéz körülmények esetén is a kultúra adaptációs képessége (akár 6-8 óra!)



Fontos információk:

- A 25hL-es tasakot 1L vízben míg a 250hL-re való tasakot pontosan 10L vízben keverjük el.
- Először az +A3 tápanyagot majd a baktériumot keverjük a klórmentes de nem desztillált vízbe.

Kiegészítő információk

A baktérium aktiválása után a szuszpenzió **maximum 5 napon át tárolható 4-6°C-on**. Az inokulációhoz emeljük meg a szuszpenzió hőmérsékletét must vagy a bor hőmérsékletére. Keverjük alaposan fel az inokuláció előtt. A kénezést csak a folyamat lezárulása után végezzük a boron.

Az alkoholos erjedés alatt tiamin adagolása vagy a FermControl™ tápanyag alkalmazása ajánlott az élesztő SO₂ képzésének alacsony értéken tartása érdekében.

A csomag tartalma

Elérhető 25hL-es, 250 hL-es (vagy MaxBacti CN1 5000 hL) bor vagy must mennyiségekhez. Fagyasztva szárított MLF starter kultúra; *Oenococcus Oeni* minimum >2 x 10¹¹ CFU/g sejtszámmal. Törzs: 22827.

Eltarthatóság / tárolási körülmények

2 év -18 °C-on. 4 hét +5 °C-on. A már aktivált termék 5 napig tartható el 4-6 °C-on. Tároljuk fagyasztva. A már felbontott tasak teljes mennyiségét használjuk fel.

Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

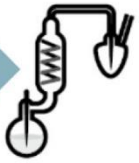
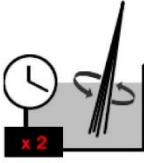
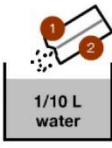
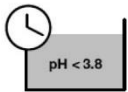
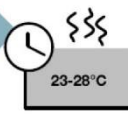
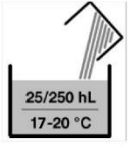
----- www.cellarius.hu -----

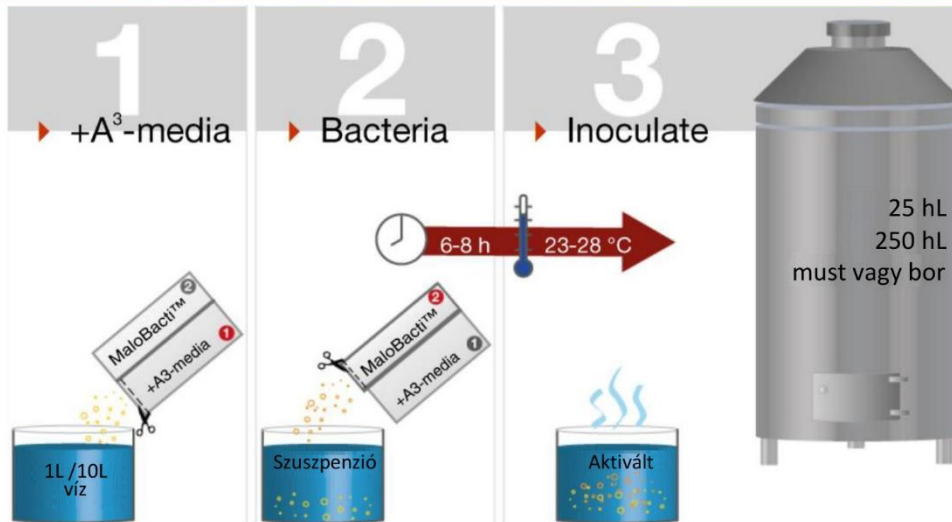
Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440



PRAKTIKUS ALKALMAZÁSI TANÁCSOK

1  Borászati tulajdonságok <ul style="list-style-type: none">▶ SO₂ tolerancia: 3,3pH-n <20mg/L▶ pH tűrés 3,3-4,2 között▶ Alkohol tűrés 14% Vol. tartalomig▶ Hőmérsékleti határok: 17-26 °C▶ Fehér-és vörösborokhoz egyaránt ▶ NEM KÉPEZ DIACETILT!	 Az aktiváláskor kétszer alaposan keverjük fel.
2  1/10 L water A víz: ▶ klórmentes; nem desztillált 1L ▶ 25 hL tasak esetén 10L ▶ 250hL tasak esetén ▶ tartsuk a hőmérsékletét 23-28°C ▶ 1. Keverjük el a +A ³ anyagot vízben (1. jelzésű tasak) ▶ 2. Keverjük el a baktérium kultúrát az oldatban (5-8 perc). (2)	 Maximum 8 órás aktivációs idő után az inokulátum pH értéke leeseik 3,8pH alá. Ekkor a baktérium kultúra aktivációja befejeződött. (Az értéket ellenőrizzük pH mérő berendezéssel.)
3  23-28 °C A kultúra aktivációja 6-8 óráig tart 23-28 °C.	 25/250 hL 17-20 °C Keverjük fel alaposan ismét a szuszpenziót és inokuláljuk 25/250hL borba. Keverjük fel ismét alaposan. Próbáljuk meg a bor hőmérsékletét az MLF ideje alatt 17-20°C közt tartani.



Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- www.cellarius.hu -----

Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

H-7900 Szigetvár, Dencsházai út 12. | Baranya Megyei Bíróság mint Cégbíróság, Pécs | Cg.szám: 02-09-069440