



## Bi-Start® Vitale SK11

Baktérie jablčno-mliečného kvasenia pre červené a biele vína

### Popis výrobku:

**Bi-Start® Vitale SK11** je vysoko koncentrovaná štartovacia kultúra pre priame spustenie jablčno-mliečnej fermentácie v červenom a bielom víne, sušená za zmrazeného stavu. Tento kmeň bol starostlivo vybraný a izolovaný zo samovoľných fermentačných kmeňov *Oenococcus oeni* pochádzajúcich z medzinárodne známeho vinárskeho regiónu. Bi-Start Vitale SK11 bol úspešne testovaný za extrémnych podmienok. Povoľené podľa aktuálnych zákonov a predpisov platných v rámci EU. Čistota a kvalita sú overené špecializovanými laboratóriami.

<b>Výhody použitia:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jablčno-mliečna fermentácia eliminuje neprimerane ostré množstvo kyselín a zlepšuje štruktúru vín. Vína sú komplexné, guľaté a harmonické.</li> <li>- Kmeň nevyrába histamín (biogénny amín) z histidínu a nepatrné množstvo prchavých kyselín.</li> <li>- Vína po ukončení jablčno-mliečnej fermentácie majú zvýšenú mikrobiologickú stabilitu.</li> <li>- Vína po ukončení jablčno-mliečnej fermentácie majú nižšie nároky na SO<sub>2</sub>.</li> <li>- Kmeň je veľmi robustný, vykazuje vysokú rýchlosť množenia, zvýšenú vitalitu. V dôsledku týchto parametrov je vhodný pre vykonávanie bezpečnej a rýchlej degradácie kyseliny jablčnej aj pri nízkych hodnotách pH, nízkych pivničných teplotách, aj pri vysokej koncentrácii alkoholu a SO<sub>2</sub>. A preto je vhodný na vykonávanie jablčno-mliečnej fermentácie v ťažkých podmienkach.</li> </ul>
<b>Aplikácia a použitie:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Voľná SO<sub>2</sub> vo víne: max 15 mg/l. Ideálne žiadna SO<sub>2</sub>. Celková SO<sub>2</sub> : maximálne 50-60 mg/l</li> <li>- Optimálne pH vína: 3,0 a viac.</li> <li>- Teplota vína &gt; 16 ° C.</li> <li>- Tolerancia na alkohol: max 15,5 %.</li> <li>- Príliš vysoký obsah CO<sub>2</sub> vo víne môže brzdiť jablčno-mliečnu fermentáciu. V tom prípade je vhodné CO<sub>2</sub> odstrániť šetrným premiešaním.</li> <li>- Zdravé jemné kaly po kvasniciach majú priaznivý účinok na JMF. Pridanie výživy Bi-Start® Nutri zlepší priebeh jablčno-mliečnej fermentácie.</li> <li>- Koncentrácia novej štartovacej kultúry Bi-Start® Vitale SK11 je veľmi vysoká = 1 x 10<sup>11</sup> CFU/g.</li> <li>- Obsah balenia pre 10 hl aplikujte do 0,2 l a 50 hl aplikujte do 1 L pitnej vody o teplote cca. 20°C, počkajte 15 minút, premiešajte. Potom sa pridá do vína a premieša sa. Kmeň môže byť pridaný aj priamo, bez rehydratácie. Bi-Start® Vitale SK11 je vhodný pre simultánne očkovanie, ale aj pre klasickú aplikáciu s vínnyimi kvasinkami.</li> </ul>

**Skladovanie:** Maximálne + 4 °C - 24 mesiacov (ideálne je skladovanie v mrazničke). Krátkodobé mierne ohriatie počas prepravy nemá vplyv na aktivitu.

V SR zastupuje ERBSLÖH Geisenheim Getränke-technologie GmbH & Co. KG  
 Unimpex Bratislava s.r.o.  
 Horné Predmestie 3,  
 900 21 Svätý Jur  
 t.č.: 02/4497 1481, 4497 1280  
[www.unimpex-bratislava.com](http://www.unimpex-bratislava.com); [info@unimpex-bratislava.com](mailto:info@unimpex-bratislava.com)



Náš návod na použitie výrobku a naše doporučení k ošetrovaniu sú založené na momentálnom stave našich skúseností. Pre to, že nám vo väčšine prípadov nie je známy predchádzajúci spôsob ošetrovania, a touto neznalosťou by mohlo prísť k nesprávnej aplikácii výrobku pri spracovaní / alebo ošetrovaní /, sú tieto doporučení iba všeobecnej povahy a slúžia ako rada užívateľovi. Bez zvláštneho písomného prehlásenia z našej strany, ktoré by sa týkalo konkrétneho problému, nemajú tieto všeobecné pokyny žiadnu právnu záväznosť ani záruku. Všetky informácie zodpovedajú súčasným právnym predpisom EU.