



MaloStar Fruit

Citrát negatívna bakteriálna kultúra druhej generácie pre jablčno-mliečnu fermentáciu

Popis výrobku: MaloStar Fruit umožňuje vykonávať jablčno-mliečnu fermentáciu (JMF) vo vínach, ktoré prechádzajú vinifikáciou s cieľom získať výraznú ovocnú aromaticku zachovaním prirodzeného obsahu kyseliny citrónovej z hrozna. Táto citrát-negatívna selekcia ďalej napomáha zachovávať potenciál ďalších aromatických komponentov, ktoré sa strácajú pri spontánnej jablčno-mliečnej fermentácii alebo pri jablčno-mliečnej fermentácii s použitím konvenčných štartovacích kultúr baktérií. Pri senzorickom hodnotení práve kyseliny poskytujú vínu sviežosť a štruktúru a najdôležitejšie zložky aromatického profilu zostávajú vyvážené. Citrát negatívny znamená, že bakteriálnej kultúre **MaloStar Fruit** chýba schopnosť degradovať kyselinu citrónovú. Súčasne neprebíha ani tvorba diacetylu z kyseliny citrónovej, ktorý zodpovedá za mliečny alebo maslový tón, a prevládajú ovocné a svieže arómy. **MaloStar Fruit** ponúka vysoký stupeň bezpečnosti jablčno-mliečnej fermentácie, lebo pri zachovaní kyseliny citrónovej nedochádza k tvorbe prchavých kyselín. Navyac vďaka osobitnému zloženiu týchto kultúr - štartérov JMF nedochádza počas JMF k tvorbe prchavých kyselín z glukózy, ktoré sa môžu tvoriť pri nedostatku kyseliny pantoténovej. Povolené podľa aktuálnych zákonov a predpisov platných v rámci EU. Čistota a kvalita sú overené špecializovanými laboratóriami.

Výhody použitia:	<ul style="list-style-type: none"> - Žiadne prekryvanie aromatických esterov diacetylom z kyseliny citrónovej. - Zníženie rizika tvorby prchavých kyselín. - Rýchle zvýšenie počtu buniek baktérii. Rýchla premena k. jablčnej na k. mliečnu. - Veľmi vhodné pre simultánne naočkovanie. - Vína po ukončení jablčno-mliečnej fermentácie majú nižšie nároky na SO₂.
Aplikácia a použitie:	<ul style="list-style-type: none"> - Voľná SO₂ vo víne: max 10 mg/l. Ideálne žiadna SO₂. Celková SO₂ : maximálne 25 mg/l - Optimálne pH vína: 3,2 a viac. - Teplota vína > 18 ° C pri inokulácii vína. Neskôr zníženie teploty v pivnici neovplyvní už spustenú JMF. - Tolerancia na alkohol: max 13,5 %. - Do čistej nádoby nalejte 2,5 litra vody 25 ° C (Uprednostňuje sa použitie demineralizovanej, alebo destilovanej vody. Pokiaľ to nie je možné, možno použiť aj pitnú vodu za predpokladu, že nepresahuje obsah Cl₂ viac ako 0,3 mg / l) a pridajte aktivátor (komora 1) z dvojkomorového vrečka. Dobre premiešajte. Po 5 minútach pridáme štartovaciu kultúru (komora 2), a opäť premiešajte. Zakryte, nechajte unikať vznikajúce CO₂. Aktivácia baktérií prebieha pri teplote miestnosti v priebehu 6 až 8 hodín. Počas tejto doby niekoľkokrát premiešajte, aby ste sa vyhli usadzovaniu a tým aj nedostatku živín, najmä v počiatočnej fáze. Pred pridaním do nádoby s vínom, sa snažte vyrovnáť teplotu zákvasu voči nádobe s vínom, aby nebol rozdiel teplôt viac ako 4 ° C. Potom pridajte do muštu / vína. Aktivácia naštartuje začiatok metabolizmu baktérií, predovšetkým prijímanie životne dôležitých živín, napr. kys. pantoténová. Nedostatok kyseliny pantoténovej počas JMF môže stimulovať produkciu acetátu z glukózy. Aby sa zabránilo takémuto nedostatku, pridaním výživy Bi-Start® Nutri znížite riziko tvorby prchavých kyselín z glukózy.

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; 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.