



## MaloStar Cream

Trojzložková zmes silných bakteriálnych kmeňov pre jablčno-mliečnu fermentáciu

**Popis výrobku:** MaloStar Cream je trojzložková zmes extrémne robustných selektovaných baktérií na výrobu harmonických, krémových vín s klasickým výrazom. Iniciácia JMF a úplná konverzia kyseliny jablčnej na kyselinu mliečnu sú preto úspešné aj za ťažkých podmienok. Vysoká tolerancia na alkohol, dobrá tolerancia pH a silná asertivita aj pri nízkych teplotách charakterizuje **MaloStar Cream**. Špeciálne šľachtiteľské metódy a aktivácia štartovacej kultúry podľa metódy patentovanej spoločnosťou Erbslöh zabraňujú novej tvorbe prchavých kyselín z glukózy v dôsledku nedostatku kyseliny pantoténovej. Povolené podľa aktuálnych zákonov a predpisov platných v rámci EU. Čistota a kvalita sú overené špecializovanými laboratóriami.

<p><b>Výhody použitia:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dobrá asertivita voči divým mikroorganizmom.</li> <li>- Zabránenie nežiaducej tvorbe histamínu baktériami spontánnej flóry.</li> <li>- Rýchle zvýšenie počtu buniek baktérií. Rýchla premena k. jablčnej na k. mliečnu.</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>
<p><b>Aplikácia a použitie:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Voľná SO<sub>2</sub> vo víne: max 20 mg/l. Ideálne žiadna SO<sub>2</sub>. Celková SO<sub>2</sub> : maximálne 35 mg/l</li> <li>- Optimálne pH vína: 3,1 a viac.</li> <li>- Teplota vína &gt; 16 ° C.</li> <li>- Tolerancia na alkohol: max 15,5 %.</li> <li>- 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 Cl<sub>2</sub> 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 CO<sub>2</sub>. 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 vyrovnať 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.</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 zvláštného 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.