



## MaloStar Terra

*Kmeň baktérií Oenococcus oeni na priame očkovanie červených vín*

### Popis výrobku:

**MaloStar Terra** iniciuje biologickú degradáciu kyselín (jablčno-mliečna fermentácia) a tento kmeň baktérií je zvlášť vhodný pre červené vína. **MaloStar Terra** podporuje prirodzené odrodové arómy a ovocnosť vín.

Povolené podľa aktuálnych zákonov a predpisov platných v rámci EU. Čistota a kvalita sú overené špecializovanými laboratóriami.

<b>Podmienky pre úspešnú jablčno-mliečnu fermentáciu</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pH &gt; 3,3</li> <li>- Voľná SO<sub>2</sub>: max 15 mg/l, Ideálne žiadna SO<sub>2</sub></li> <li>- Celková SO<sub>2</sub>: max 40 mg/l</li> <li>- Tolerancia voči alkoholu: do 15 %</li> <li>- Teplota pri aplikácii: &gt; 18 °C</li> </ul>
<b>Výhody použitia:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zdôrazňuje prirodzené arómy vín</li> <li>- Možnosť súbežnej alkoholovej a JMF fermentácie</li> <li>- Nízka tvorba prchavých kyselín</li> <li>- Nízka tvorba diacetylu a etyllaktátu</li> <li>- Žiadna tvorba histamínu</li> </ul>

**Dávkovanie a aplikácia:** Balenia na 25 hl a 100 hl vína

**MaloStar Terra** sa môže pridávať priamo s vínnymi kvasinkami, alebo v priebehu prvých troch dní po začiatku alkoholového kvasenia. **MaloStar Terra** je tiež možné pridávať aj po skončení alkoholovej fermentácie.

- Teplota nádoby s vínom by mala byť 20 ° C. Asi 30 minút pred aplikáciou do vína nechajte vrečko s baktériami pomaly dosiahnuť izbovú teplotu. Otvorte obal a obsah vysypte priamo do vína.

- Počas jablčno-mliečnej fermentácie udržiavajte čo možno najstabilnejšiu (okolo 20 ° C) teplotu nádoby.

- Za ťažkých podmienok (pomalé kvasenie, vysoký celkový obsah SO<sub>2</sub>, nízke pH, vysoký obsah alkoholu, mušt/rmut/víno), alebo pre rýchlejšiu jablčno-mliečnu fermentáciu pridajte 20 g/hl **Bi-Start® Nutri**.

- Alternatívne môžu byť baktérie rehydratované v 20-násobnom množstve vody (20 ° C). Voda nesmie byť chlоровaná. Rehydratujte maximálne 15 minút a potom aplikujte do muštu/rmutu/vína.

**Skladovanie:** V chlade a suchu. Okamžite opätovne uzavrite otvorené balenia a do 2 - 3 dní spotrebujte.

V SR zastupuje ERBSLÖH Geisenheim Getränketechnologie 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 doporučené ošetrovanie 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 doporučené 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.