



2B FermControl GmbH FERMENTATION TECHNOLOGY & OENOLOGY

## MaloBacti AF3

MLF BAKTÉRIUM TÖRZS MAGAS ALKOHOL / POLIFENOLTARTALMÚ BORORKHOZ (5000hL)  
ÚJ STANDARD AZ ALMASAVBONTÁSBAN

Megoldás a magas alkohol és polifenol tartalmú borok esetében

A MaloBacti™ AF3 egy fagyasztva szárított Oenococcus Oeni törzs, amely egyedülálló tulajdonságokkal rendelkezik.

A MaloBacti™ AF3 a magas alkohol és polifenol tartalommal rendelkező tételek almasav bontására lett szelektálva.

### Új +A3 rendszer

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

### MLF magas alkohol és polifenol tartalom esetén

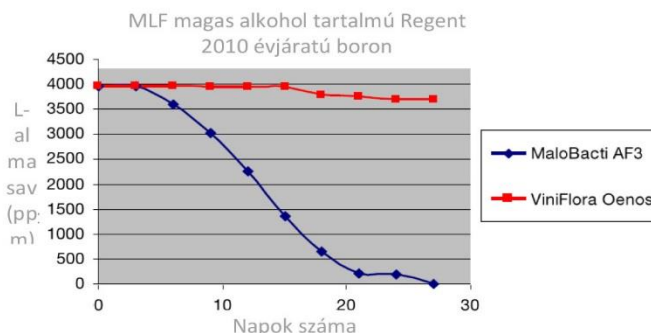
Nézzük egy 2010-es évjáratú Regent fajtájú magas alkohol tartalmú bor példáját Bad Kreuznach-ból:

- 17,5% alkohol tartalom
- pH: 3,6
- Összes sav: 7,4 g/L
- Polifenol tartalom: 2984 ppm

A direkt összehasonlításban látható, hogy a MaloBacti™

AF3 kultúra a nehéz kondíciók mellett is jól teljesít.

- Erős tolerancia a magas polifenol tartalommal szemben
- Magas alkoholtolerancia (akár 17% alkoholtartalomig)
- Kimagasló gyümölcsös aromaprofil.
- Magas alkohol és polifenol tartalmú vörös és fehérborokhoz.
- Nagyobb a baktériumkultúra beoltás utáni túlélési rátája.
- Ideális a nehéz körülmények esetén is a kultúra adaptációs képessége (akár 6-8 óra!).



### Fontos információk:

-Az 1000hL-es tasakot 40L vízben míg a 5000hL-re való tasakot pontosan 200L 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 végezzünk a boron. Az alkoholos erjedés alatt tiamin adagolása vagy a FermControl™ tápanyag alkalmazása ajánlott az élesztő SO<sub>2</sub> képzésének alacsony értéken tartása érdekében.

### A csomag tartalma

Elérhető 5000 hL-es (vagy MaloBacti AF3 25/250hL) bor vagy must mennyiségekhez 5 db 1000hL tasakban. Fagyasztva szárított MLF starter kultúra; Oenococcus Oeni min. >2 x 10<sup>11</sup> CFU/g sejtszámmal. Törzs: 22582.

### 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.

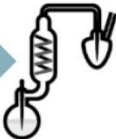

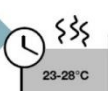
----- www.cellarius.hu -----

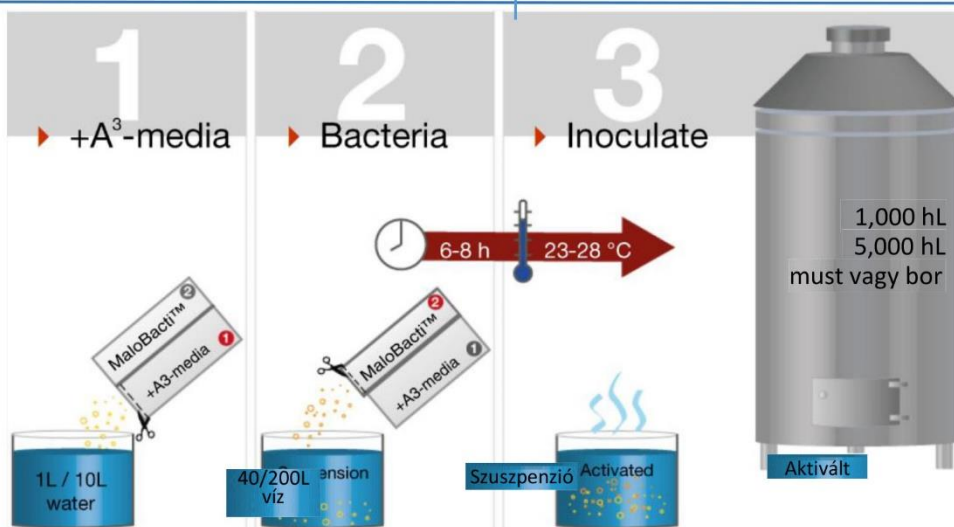
Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

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



## PRAKTIKUS ALKALMAZÁSI TANÁCSOK

<p><b>1</b></p>  <p><b>Borászati tulajdonságok</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>▶ SO<sub>2</sub> tűrés 3,4 pH felett: 60mg/L</li><li>▶ pH tűrés 3,3-4,2 között</li><li>▶ Alkoholtűrés 17% Vol. tartalomig</li><li>▶ Hőmérsékleti határok: 15-26 °C</li><li>▶ Gyümölcsös és aromás tételekhez</li></ul>	<p><b>4</b></p> <p>Az aktiváláskor <b>kétszer alaposan keverjük fel.</b></p>
<p><b>2</b></p>  <p><b>A víz:</b> ▶ klórmentes; nem desztillált</p> <p><b>40L</b> ▶ <b>1000 hL tasak esetén</b> <b>200L</b> ▶ <b>5000hL tasak esetén</b></p> <p>tartsuk a hőmérsékletét 23-28°C</p> <ul style="list-style-type: none"><li>▶ <b>1.</b> Keverjük el a <b>+A<sup>3</sup></b> anyagot vízben</li><li>▶ <b>2.</b> Keverjük el a <b>baktérium kultúrát</b> az oldatban (5-8 perc).</li></ul>	<p><b>5</b></p> <p>Maximum <b>8 órás aktivációs idő</b> után az inokulátum <b>pH értéke leesik 3,8pH alá.</b> Ekkor a baktérium kultúra aktivációja befejeződött. (Az értéket ellenőrizzük pH mérő berendezéssel.)</p>
<p><b>3</b></p>  <p>A kultúra aktivációja <b>6-8 óráig tart 23-28 °C.</b></p>	<p><b>6</b></p> <p>Keverjük fel alaposan ismét a szuszpenziót és inokuláljuk 25/250hL borba. Keverjük fel ismét alaposan. Próbáljuk meg a bor hőmérsékletét az MLF ideje alatt <b>15-20°C</b> közt tartani.</p>



Érvényes 2021.01.01-től.

CELLARIUS KERESKEDŐHÁZ Kft.

----- [www.cellarius.hu](http://www.cellarius.hu) -----

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

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