



2B FermControl GmbH FERMENTATION TECHNOLOGY & OENOLOGY

MaloBacti HF2

ÚJ FAGYASZTVA SZÁRÍTOTT BAKTÉRIUM TÖRZS ALACSONY pH-VAL ÉS MAGAS ALKOHOLTARTALOMMAL RENDLEKEZŐ BOROKHOZ
ÚJ STANDARD A VÖRÖS - ÉS FEHÉRBOROK ALMASAVBONTÁSÁBAN

Megoldás az alacsony pH-val vagy magas alkohollal rendelkező borok esetében

A MaloBacti™ HF2 baktérium törzs különleges tulajdonságainak köszönhetően gyors almasavbontást végez az alacsony pH-val vagy magas alkohol tartalommal rendelkező fehér / vörösborkok esetében. A MaloBacti™ HF2 Oenococcus Oeni törzs, melyet Pinot Noir borból izoláltak.

Új +A3 rendszer

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

A HF2 törzs tulajdonságai

A MaloBacti™ HF2 törzset 15,4% alkohol tartalmú Pinot Noir borból izolálták. Mind fehér, mind vörösborkok esetében alkalmazható, kiváló érzékszervi tulajdonságokkal rendelkezik. Az itt bemutatott példában ugyanazon bortételt két részre választották, az egyiket a MaloBacti™ HF2 törzssel (piros vonal) a másikat egy referencia törzssel (kék vonal) oltották be. A MaloBacti™ HF2 törzssel beoltott tételben láthatóan gyorsabban zajlott a folyamat.

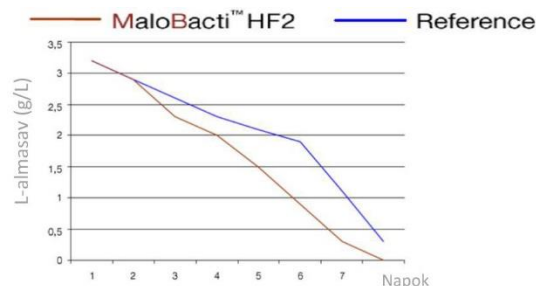
Fontos információk:

- A 25hL-es tasakot 1L vízben míg a 250hL-re való tasakot pontosan 10L 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 végezzük a boron.

- Erős tolerancia a magas alkohol tartalommal (16%) szemben
- Erős tolerancia az alacsony pH-val (3,0pH) és alacsony hőmérséklettel rendelkező környezettel szemben (13 °C).
- Kifejezetten gyümölcsös ízprofil.
- Gyümölcsös fehér és vörösborkokhoz. Teljes biogén amin mentesség.
- Nagyobb a baktériumkultúra beoltás utáni túlélési rátája.
- Ideális a nehéz körülmények esetén is a kultúra adaptációképessége (akár 6-8 óra!)



Az alkoholos erjedés alatt tiamin adagolása vagy a FermControl™ tápanyag alkalmazása ajánlott az élesztő SO₂ képzésének alacsony értéken tartása érdekében.

A csomag tartalma

Elérhető 25hL-es, 250 hL-es (vagy MaxBacti HF2 5000 hL) bor vagy must mennyiségekhez. Fagyasztva szárított MLF starter kultúra; Oenococcus Oeni minimum >2 x 10¹¹ CFU/g sejtszámmal. Törzs: 21224.

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.

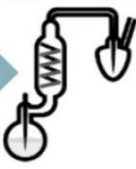
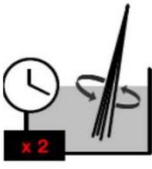
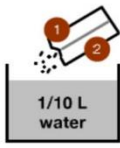
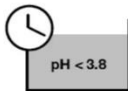
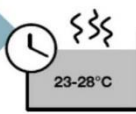
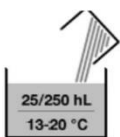
----- www.cellarius.hu -----

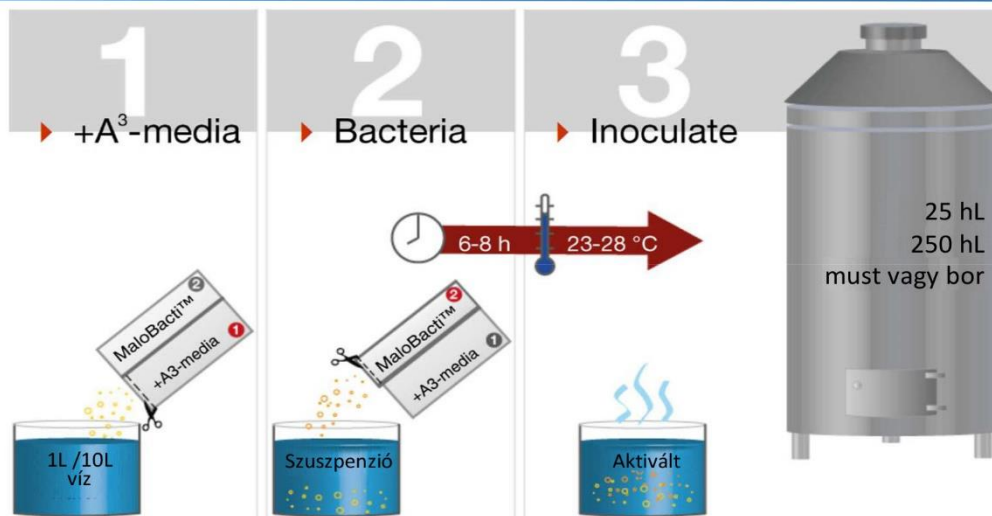
Telefon: +36 (30) 016-5581 | Email: info@cellarius.hu

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



PRAKTIKUS ALKALMAZÁSI TANÁCSOK

1  <p>Borászati tulajdonságok</p> <ul style="list-style-type: none">▶ SO₂ tűrés: 3,3pH-n: <40mg/L▶ pH tűrés 3,0-4,2 között▶ Alkohol tűrés 16% Vol. tartalomig▶ Hőmérsékleti határok: 13-26 °C▶ Kiváló érzékszervi tulajdonságok és a saját karakter kiemelése	4  <p>Az aktiváláskor kétszer alaposan keverjük fel.</p>
2  <p>A víz: ▶ klórmentes; nem desztillált 1L ▶ 25 hL tasak esetén 10L ▶ 250hL tasak esetén ▶ tartsuk a hőmérsékletét 23-28°C ▶ 1. Keverjük el a +A³ anyagot vízben (1. jelzésű tasak) ▶ 2. Keverjük el a baktérium kultúrát az oldatban (5-8 perc). (2)</p>	5  <p>Maximum 8 órás aktivációs idő után az inokulátum pH értéke leeseik 3,8pH alá. Ekkor a baktérium kultúra aktivációja befejeződött. (Az értéket ellenőrizzük pH mérő berendezéssel.)</p>
3  <p>A kultúra aktivációja 6-8 óráig tart 23-28 °C.</p>	6  <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 13-20°C közt tartani.</p>



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