

Wir begleiten
Ihre erfolgreiche
Getränkeherstellung

Fruchtsaft- und
Weintechnologie

SCHLISSMANN
SCHWÄBISCH HALL



Tel. 07 91 - 9 71 91-0 • Fax 9 71 91-25
C. Schliessmann Kellerei-Chemie GmbH & Co.KG
Auwiesenstr. 5 • D-74523 Schwäbisch Hall

MaloBacti CN1

Stand 10/2011

- citratnegative Starterkultur für den BSA
in fruchtbetonten Weiß- und Rotweinen -

Seite 1/1



Technische Informationen und Gebrauchshinweise

Allgemeine Hinweise:

Beim **biologischen Säureabbau (BSA)** handelt es sich um eine Verminderung des Säuregehaltes im Wein mit Hilfe von **Milchsäurebakterien**. Zu ihren Stoffwechseleigenschaften gehört die Umsetzung von L-Äpfel- zur schwächeren L-Milchsäure unter Freisetzung von Kohlendioxid. Dies äußert sich geschmacklich und vermindert die titrierbare Gesamtsäure.

Der gewollt durchgeführte BSA beugt zudem einem später oft spontan auftretenden ungewollten BSA sowie der Bildung biogener Amine vor.

Produktbeschreibung:

MaloBacti CN1 ist eine gefriergetrocknete Kultur von Milchsäurebakterien der Gattung *Oenococcus oeni* mit der besonderen Stoffwechseleigenschaft, keine Zitronensäure abzubauen. Dadurch entstehen weder Essigsäure („flüchtige Säure“) noch Diacetyl („laktische Note“) oder andere Zwischenprodukte des Zitronensäureabbaus; der fruchtbetonte Sortencharakter des Weines bleibt erhalten. Zudem fördert die im Wein verbleibende Zitronensäure seine geschmackliche Frische und seine Eigenstabilisierung gegen Metalltrübungen.

Anwendungsbereiche:

Die besonderen Stoffwechselei-

genschaften von **MaloBacti CN1** prädestinieren diese Kultur für die Einleitung des BSA in fruchtbetonten Weißweinen. Selbstverständlich können auch Rotweine damit in ihrer Säure harmonisiert werden, ohne dass ihre Sensorik durch die Bildung laktischer Noten beeinträchtigt wird.

Rehydratisierung:

MaloBacti CN1 bedarf einer 8-12 stündigen Aktivierungsphase vor der Anwendung:

- Den Inhalt **beider** Kammern der Doppelkammerpackung gemäß Etikett in Wasser mit 23-28°C klumpenfrei anrühren,
- Suspension bei dieser Temperatur für 8-12 Stunden stehen lassen,
- nach 8 Stunden gut aufrühren und den pH-Wert messen,
- nach max. 12 Stunden Wartezeit sind die Bakterien voll aktiviert (erkennbar an einem pH-Wert < 3,8 im Ansatz),
- Suspension nochmals gut aufrühren, dann sorgfältig in den Wein einrühren,
- nicht sofort verbrauchte Suspension ist bei 4-6°C für max. 5 Tage haltbar. Sie sollte vor ihrer Anwendung jedoch auf Weintemperatur gebracht werden.

Anwendungsempfehlungen:

MaloBacti CN1 sollte in die abklingende alkoholische Gärung, d.h.

zwischen 10 und 20 g Restzucker/l, geimpft werden.

Während des BSA sollte die **Temperatur** im Wein zwischen 17 und 26°C liegen. Der **Alkoholgehalt** muss unter 14 %vol liegen, der **pH-Wert** zwischen 3,2 und 4,2. Der Gesamt-**SO₂**-Gehalt sollte bei einem pH-Wert von 3,3 unter 20 mg/l liegen.

Lagerung und Haltbarkeit:

Für die Aufbewahrung über längere Zeiträume hinweg empfiehlt sich eine Tiefkühlagerung. Vorübergehende Aufbewahrung bei max. 20°C zu Transportzwecken schadet der Kultur nicht.

Haltbarkeit:

bei -18°C: 30 Monate
bei +5°C: 1 Monat

Gebindegrößen:

Packung für 25 hl (Nr. 5013)
Packung für 250 hl (Nr. 5013/1)
Packung für 5000 hl (Nr. 5013/2)
(= „MaxBacti CN1“)

Alle Informationen in dieser Druckschrift entsprechen unseren derzeitigen Erfahrungen und Kenntnissen. Schliessmann Kellerei-Chemie garantiert weder, dass die Produkte ohne vorheriges sorgfältiges Erproben, wie oben beschrieben, verwendet werden können, noch, dass durch ihren Gebrauch nicht Patentrechte Dritter verletzt werden.