

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

Stand 10/2011

MaloBacti AF3

- robuste Starterkultur für den BSA in Rot- und Weißweinen mit rebsortentypischer Aromatik -

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 nicht nur geschmacklich, sondern resultiert auch in einer Verminderung der titrierbaren Gesamtsäure. Darüber hinaus schließt der gewollt herbei- und vollständig durchgeführte BSA das Risiko aus, dass ein unerwünschter BSA spätestens auf der Flasche spontan auftritt. Zudem vermindert er die Bildung biogener Amine.

Produktbeschreibung:

MaloBacti AF3 ist eine gefriergetrocknete Kultur von Milchsäurebakterien der Gattung *Oenococcus oeni*. Dieser in Australien selektierte Stamm hat folgende besondere Eigenschaften:

- extreme Alkoholtoleranz bis zu 17 %vol
- hohe Gerbstofftoleranz
- extreme SO₂-Toleranz
- nebenproduktarmer Stoffwechsel

Anwendungsbereiche:

Aufgrund seiner extremen Stoffwechseleigenschaften eignet sich die Starterkultur **MaloBacti AF3** besonders für die Einleitung des BSA in sehr gerbstoffreichen Rot-

und alkoholreichen Weißweinen. Die Kultur bildet keine Stoffwechselprodukte, die sich dem Wein als „laktische Note“ mitteilen würden. Der Wein erhält eine betont fruchtige, besonders würzige Aromatik.

Rehydratisierung:

MaloBacti AF3 bedarf einer 8-12 stündigen Vermehrungsphase 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 AF3 sollte in die abklingende alkoholische Gärung, d.h. zwischen 10 und 20 g Restzucker/l, geimpft werden. Während des BSA sollte die **Tem-**

peratur im Wein zwischen 15 und 26 °C liegen. Der **Alkoholgehalt** sollte unter 17 %vol liegen, der **pH-Wert** zwischen 3,3 und 4,2. Der Gesamt-SO₂-Gehalt darf bei einem pH-Wert von 3,3 nicht über 60 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. 5012/1)
Packung für 250 hl (Nr. 5012/2)
Packung für 5000 hl (Nr. 5012/3)
(= „MaxBacti AF3“)

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.