MaloBacti™ HF2

GEFRIERGETROCKNETE BSA KULTUR FÜR HOHE ALKOHOLGEHALTE UND SORTENBETONTES AROMAPROFIL

DER NEUE STANDARD FÜR DEN BIOLOGISCHEN SÄUREABBAU IN WEISS- UND ROTWEINEN

Die Lösung für niedrige pH-Werte und hohe Alkoholgehalte

MaloBacti™ HF2 ist ein weiterer Stamm aus der neuen Generation von gefriergetrockneten BSA Kulturen der Gattung *Oenococcus oeni.* **MaloBacti™ HF2** wurde auf die besonderen Anforderungen des BSA in Weinen mit hohen Alkoholgehalten und niedrigen pH-Werten hin selektiert.

- Sehr große Toleranz gegenüber hohen Alkoholgehalten bis min. 16 Vol.%.
- Extreme Toleranz gegenüber niedrigen pH-Werten, bis zu pH 3,0.
- Hervorragende Sensorik, Betonung der Rebsorten-eigenen Aromen.

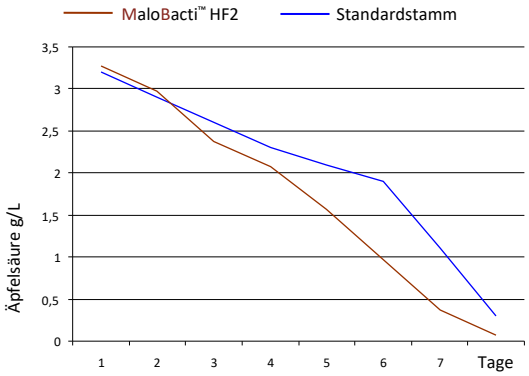
Neues +A³ Verfahren

Das neue +A³ verfahren bietet eine erhöhte aktive Zellzahl mit einer bisher unerreicht raschen Aktivierung bei optimaler Adaption der Bakterien für die Beimpfung in Wein oder Most.

- Zur Erzeugung von fruchtbetonten Weiß- und Rot-weinen. Vermeidet sicher die Bildung biogener Amine.
- Erhöhte Lebendkeimzahl der Bakterien nach Beimpfung des Weines.
- Optimale Adaption an schwierige Bedingungen im Wein bereits innerhalb 6-8 Stunden!

Informationen zu HF2

MaloBacti™ HF2 wurde von 2B aus einem Pinot Noir mit 15,4 Vol.% Alkohol isoliert. Für den Erhalt von Weinen mit exzellenter Sensorik – äußerst reintönig und ohne harschen und vegetativen Charakter. Verwendbar auch bei moderat niedrigen Keller-temperaturen.
Im Beispiel rechts wurde ein Wein auf zwei Tanks aufgeteilt und mit **MaloBacti™ HF2** (rote Kurve) und einer konventionellen Referenzkultur (blaue Kurve) beimpft. Der Wein mit **MaloBacti™ HF2** zeigt einen deutlich schnelleren Äpfelsäureabbau als der aktivierte Referenzstamm.



WICHTIG !!!

- Zur Auflösung ist exakt **1 Ltr.** Wasser für eine **25 hL**-Packung, **10 Ltr.** Wasser für eine **250 hL**-Packung, **40 Ltr.** Wasser für eine **1.000 hL**-Packung oder **200 Ltr.** für eine **5.000 hL**-Packung zu verwenden.
- **Zuerst** das +A³-Medium (1), **danach** die Bakterien (2) in ungechlortes, nicht destilliertes Wasser ein-mischen.

Zusätzliche Informationen

Nach Aktivierung der Bakterien kann die Suspension noch max. **5 Tage bei 4-6 °C** aufbewahrt werden. Bei erneuter Zugabe in den Wein muss die Mischung nochmals aufgerührt und auf die **Weintemperatur** angepasst werden, um einen Temperaturschock zu vermeiden. Die Zugabe von SO_2 kann unmittelbar nach Beendigung des BSA vorgenommen werden.

Packungsinhalte

MaloBacti™ HF2 für **25, 250, 1.000 und 5.000 hL**
Gefriergetrocknete BSA Starterkulturen; Gattung *Oenococcus oeni* mit > 2 x 10^{11} CFU /g. Stamm: 21224.

ANWENDUNGSHINWEISE

1

Oenologische Eigenschaften

- SO_2 : max. ges. < 40 mg /l bei pH 3,3
- pH tolerant von pH 3,0 bis 4,2
- Alkoholtolerant bis max. 16,0 Vol.%
- Temperaturbereich: 13-26 °C
- Für hervorragende Sensorik, Betonung Rebsorten - eigener Aromen

2

1 / 10 L Wasser

Wasser ▸ **ungechlort, nicht destilliert**
1 Ltr. ▸ **25 hL - Packung**
10 Ltr. ▸ **250 hL - Packung** (usw.)

- Wasser mit **23-28 °C** bereit halten.
- **1. +A³-Medium (Kammer 1)** in Wasser einmischen und auflösen.
- **2. Bakterien (Kammer 2)** in die Mischung, ca. 5-8 min. verrühren.

3

23-28°C

Aktivierung der Suspension während **6-8** Stunden bei **23-28 °C**.

4

pH =

pH-Wert messen und notieren.

5

x 2

Während der Aktivierung die Suspension **nochmals** gut **aufrühren**.

6

pH ≤

Spätestens nach **8 Stunden** ist der pH-Wert bei **3,6-3,8**. Somit sind die Bakterien voll **aktiviert**. Überprüfung mittels eines pH-Meters möglich.

7

25 / 250 hL

Die Suspension nochmals **gut aufrühren** und in 25 hL / 250 hL Wein **einmischen**. Wiederum gut verrühren.

8

13-20°C

Halten Sie die Weintemperatur bei ca. **13 – 20 °C**

Haltbarkeit des Produktes

Die Produkte werden gas- und wasserdicht verpackt in Aluminium-Verbundfolie geliefert. Die Lang-zeitlagerung muss bei – 18 °C (Tiefkühlung) erfolgen. Unter diesen Bedingungen garantiert 2B FermControl die volle Aktivität für mindestens 2 Jahre. Bei +5°C bleibt die volle Aktivität für mind. 4 Wochen erhalten. Bis zur Anwendung (vor der Aktivierung) sollten die Produkte unter den genannten Bedingungen aufbe-wahrt werden. Nach einer Aktivierung ist eine Lager-ung bei 4 bis 6 °C für 5 Tage möglich. Temperaturen über 30°C können ein passives oder inaktives Verhalten der Bakterien bewirken.

Disclaimer: *Wir informieren und beraten in dieser Broschüre nach bestem Wissen basierend auf dem heutigen Kenntnisstand und erheben keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Verbindlichkeiten sind hieraus nicht abzuleiten. Die Anwender sind gehalten, unsere Produkte auf Eignung des Einsatzzweckes hin zu überprüfen und bei deren Anwendung alle notwendige Sorgfalt walten zu lassen. Die entsprechenden Anwenderhinweise sind zu beachten. Nicht bestimmungsgemäßer Gebrauch schließt jede Haftung aus. Änderungen im Zuge von technischen Verbesserungen behalten wir uns vor.*