

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 HF2

Stand 10/2011

- 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 HF2** ist eine gefriergetrocknete Kultur von Milchsäurebakterien der Gattung *Oenococcus oeni*. Dieser aus einem badischen Pinot Noir selektierte Stamm hat folgende besondere Eigenschaften:

- hohe Alkoholtoleranz bis 16 %vol
- extreme pH-Toleranz bis zu pH 3,0
- nebenproduktarmer Stoffwechsel
- relativ geringe Aktivität an  $\beta$ -Glucosidase

#### Anwendungsbereiche:

Aufgrund seiner besonderen Stoffwechseleigenschaften eignet sich die Starterkultur **MaloBacti HF2**

besonders für die Einleitung des BSA in Rot- und Weißweinen mit niedrigem pH-Wert und bei moderat kühler Kellertemperatur. Der Wein erhält eine reintonige, komplexe, rebsortentypische Aromatik ohne laktische Noten. Im Gegensatz zu anderen BSA-Startern wirkt **MaloBacti HF2** besonders farbschonend.

#### Rehydratisierung:

**MaloBacti HF2** 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 HF2** sollte in die abklin-

gende alkoholische Gärung, d.h. zwischen 10 und 20 g Restzucker/l, geimpft werden.

Während des BSA sollte die **Temperatur** im Wein zwischen 13 und 26°C liegen. Der **Alkoholgehalt** muss unter 16 %vol liegen, der **pH-Wert** zwischen 3,0 und 4,2. Der Gesamt-**SO<sub>2</sub>**-Gehalt darf bei einem pH-Wert von 3,3 nicht über 40 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. 5011)  
Packung für 250 hl (Nr. 5011/1)  
Packung für 5000 hl (Nr. 5011/2)  
(= „MaxBacti HF2“)

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.