

## Neue gefriergetrocknete BSA Kultur ohne „Citrat-Metabolismus“ Der neue Standard für den biologischen Säureabbau im Weiß- und Rotwein

### Kein Diacetyl mehr im Wein !

MaloBacti™ CN1 stellt eine neue Generation von gefriergetrockneten BSA Kulturen von *Oenococcus oeni* dar, die einzigartige physiologische Eigenschaften besitzt. MaloBacti™ CN1 wurde durch ein traditionelles, biologisches Verfahren die Eigenschaft zum Abbau von Zitronensäure entfernt.

- **Erhalt des fruchtbetonten Sortencharakters, da keine Zitronensäure abgebaut wird.**
- **Keine laktischen Noten, da MaloBacti™ CN1 kein Diacetyl bilden kann.**
- **Keine Erhöhung der „flüchtigen Säure“ während des BSA durch Citratabbau.**

### Neues A<sup>3</sup> Verfahren

Das neue A<sup>3</sup> verfahren bietet eine erhöhte aktive Zellzahl mit einer bisher unerreicht raschen Aktivierung bei einer perfektionierten Adaption der Bakterien für die Beimpfung in Wein oder Most.

- **Zur Erzeugung von fruchtbetonten Weiß- und Rotweinen. Keine Diacetylnoten mehr und auch keine flüchtigen Säuren!**
- **Erhöhte Lebendkeimzahl der Bakterien nach Beimpfung in den Wein.**
- **Optimale Adaption an schwierige Bedingungen im Wein bereits innerhalb 8-12 Stunden!**

### Eigenschaften

- **Keine Produktion von Diacetyl !**
- pH tolerant von 3,2 bis 4,2
- Alkoholtolerant bis max.14% vol.
- SO<sub>2</sub> Toleranz max. ges. 20 mg/L bei pH 3,3
- Temperaturbereich: >16-26°C
- Ergibt sortentypische Rot- und Weißweine

### Anwendungshinweise zur Aktivierung

1. Inhalt des Doppelkammerbeutels mit gefriergetrocknetem MaloBacti™ CN1 **à 25hl in 1l bzw. 250hl in 10 Liter** nicht chlorhaltigem Wasser, bei ca. **23-28°C**. Unter leichtem Rühren ca. **5 – 8 Minuten** vollständig suspendieren. Nach **8 Stunden** nochmals gut aufrühren.
2. Beimpfung des Weines nach **min. 8 bis max. 12 Stunden** Wartezeit bei **23-28°C**.
3. Bei Erreichen von **pH < 3,8** in der Suspension sind die Bakterien voll aktiviert. Für ein optimales Ergebnis wird für die Beimpfung ein pH Wert zwischen **pH 3,4 und 3,5 empfohlen**.
4. Die Beimpfung sollte in die abklingende Gärung erfolgen (10-20g Restzucker). MaloBacti™ CN1 ist besonders für die Simultanimpfung geeignet.

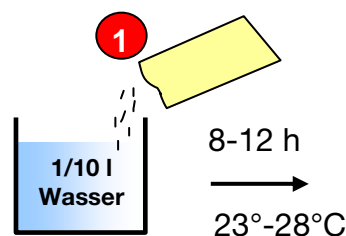
### Mindesthaltbarkeit

2 Jahre bei min. -18°C, 4 Wochen bei 4°C

### Zusätzliche Informationen

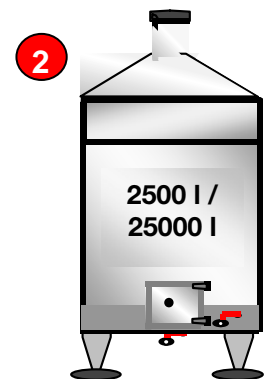
Nach der Aktivierung kann die Suspension bei **4-6°C** für **max. 5 Tage** aufbewahrt werden. Vor der Beimpfung sollte die Suspension annähernd die Weintemperatur besitzen. Gegebenfalls vor Zugabe auf die Kellertemperatur anpassen.

Zur vollständigen Suspension beachten Sie unbedingt, dass pro MaloBacti™ CN1 **à 25hl 1 Liter bzw. für 250hl genau 10 Liter Wasser zur Aktivierung zu verwenden sind**. Die Zugabe von SO<sub>2</sub> kann unmittelbar nach Beendigung des BSA vorgenommen werden. Dies verhindert zuverlässig die Bildung von flüchtiger Säure durch unerwünschte Spontanbakterien. Die Zugabe von **Thiamin (Vit. B1)** oder **FermControl™** zur 1. Gärung wird dringend empfohlen, um die SO<sub>2</sub> Bildung der Hefen zu senken.



### Packungseinheiten

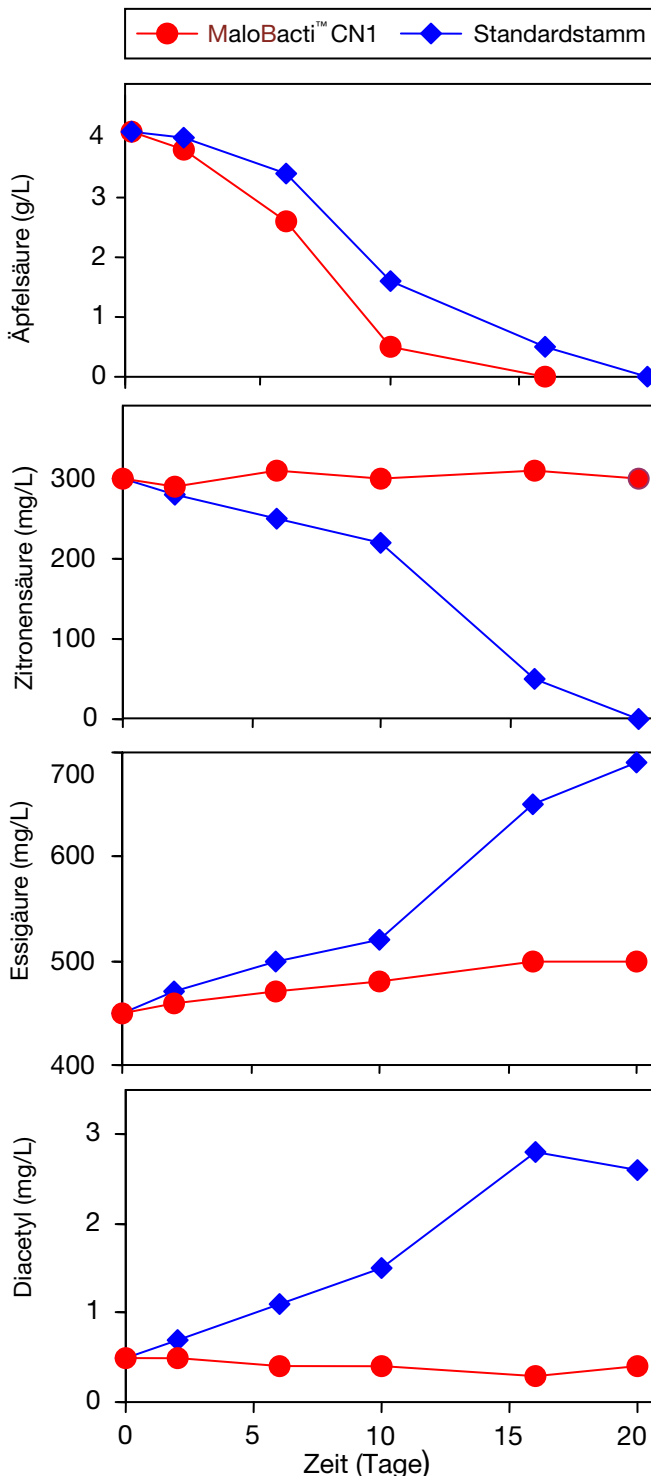
Erhältlich für 25 hl und 250 hl Wein oder Most. Gefriergetrocknete BSA Kulturen von *Oenococcus oeni* mit > 2 x 10<sup>11</sup> KBE/g DSM 22827.



## MaloBacti™ CN1 BSA Kultur ohne "Citrat-Metabolismus"

Praxisbeispiel von MaloBacti™ CN1

Pinot Noir, pH Wert 3,5; 13% vol Alk; 15 ppm SO<sub>2</sub>; Temp. 18°C



**Grafik 1**

MaloBacti™ CN1 besitzt keine Lag-Phase, da die Bakterien vor der Beimpfung optimal adaptiert werden. So wird ein schneller und vollständiger BSA auch unter schwierigen Bedingungen gesichert.

**Grafik 2**

MaloBacti™ CN1 baut keine Zitronensäure ab, wie es üblicherweise durch andere Kulturen geschieht. Dadurch bewahrt MaloBacti™ CN1 den fruchtbetonten Sortencharakter. Durch den Erhalt der Zitronensäure bleiben die Weine nach Abschluss des BSA frischer, die Kapazität der Eigenstabilisierung gegenüber Metallionen bleibt erhalten.

**Grafik 3**

MaloBacti™ CN1 erzeugt keine Essigsäure aus der natürlichen Zitronensäure. Dadurch wird gegenüber den üblichen BSA Kulturen der Gehalt an Essigsäure im Wein nicht erhöht. Selbst ein BSA bei Weinen mit hohem Botrytisanteil wird dadurch sicher möglich.

**Grafik 4**

Die Darstellung zeigt deutlich, dass MaloBacti™ CN1 kein Diacetyl erzeugt, da die Zitronensäure nicht abgebaut wird, wie es übliche BSA Kulturen tun. So wird zuverlässig die sogenannte laktische Note, auch Butternote genannt, vermieden.