

Neue gefriergetrocknete BSA Kultur für hohe Alkoholgehalte und sortenbetontes Aromaprofil. Der neue Standard für den BSA!

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 selektiert. Die besonderen Eigenschaften sind:

- **Sehr hohe Toleranz gegenüber hohen Alkoholgehalten bis min. 16% vol. Alk.**
- **Extreme Toleranz gegenüber niedrigen pH-Werten, bis zu pH 3,0.**
- **Hervorragende Sensorik, ohne laktische Noten.**

Neues A³ Verfahren

Das neue A³ 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

- pH tolerant von 3,0 bis 4,2
- Alkoholtolerant bis min.16% vol.
- SO₂ Toleranz 40 mg/L bei pH 3,3
- Temperaturbereich: >13-26°C
- Ergibt reintonige und komplexe Weine

Anwendungshinweise zur Aktivierung

1. Inhalt des Doppelkammerbeutels mit gefriergetrocknetem MaloBacti™ HF2 à **25hl in 1l bzw. 250hl in 10 Liter** nicht chlorhaltigem Wasser, bei ca. **22-25°C**. Unter leichtem Rühren ca. **5 – 8 Minuten** vollständig suspendieren.
2. Beimpfung des Weines nach **min. 8 bis max. 12** Stunden Wartezeit bei **22-25°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 3,6 und 3,7 empfohlen**.
4. Die Beimpfung sollte in die abklingende Gärung erfolgen (10-20g Restzucker). MaloBacti™ HF2 ist besonders für die Simultanbeimpfung geeignet.

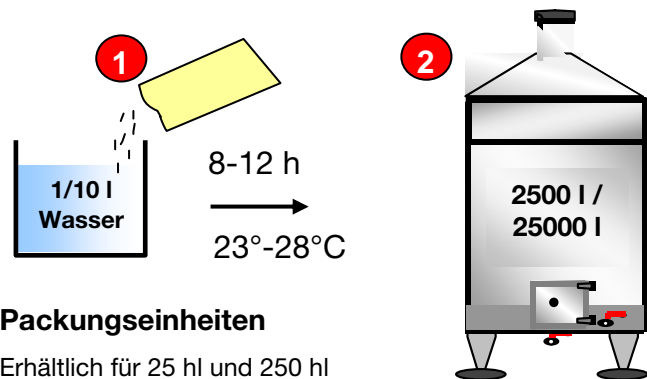
Mindesthaltbarkeit

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™ HF2 **à 25hl 1 Liter bzw. für 250hl genau 10 Liter Wasser zur Aktivierung zu verwenden sind**. Die Zugabe von SO₂ 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 SO₂ Bildung der Hefen zu senken.

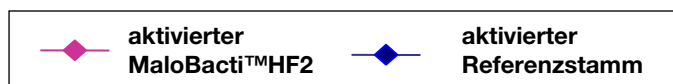


Packungseinheiten

Erhältlich für 25 hl und 250 hl Wein oder Most. Gefriergetrocknete BSA Kulturen von *Oenococcus oeni* mit > 2 x 10¹¹ KBE/g DSM 21224.

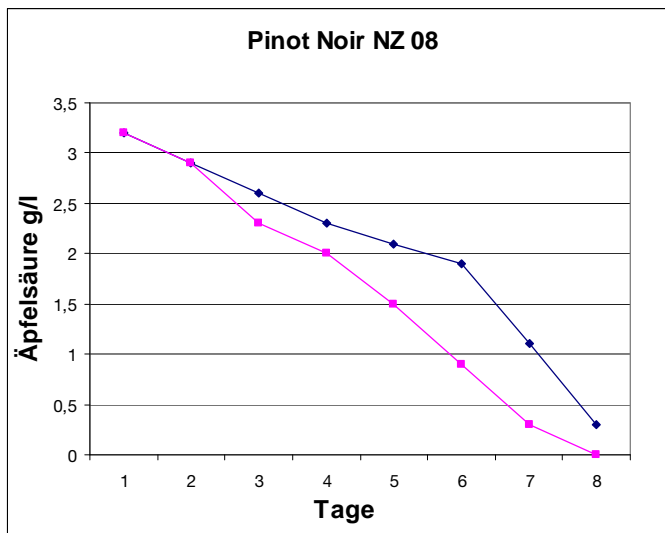
Der Hintergrund von MaloBacti™ HF2

MaloBacti™ HF2 wurde von 2B aus einem Pinot Noir mit 15,4 vol% Alkohol isoliert. Er besitzt einzigartige Eigenschaften für den zügigen und sicheren BSA hohen Alkoholgehalten und moderat niedrigen Kellertemperaturen. MaloBacti™ HF2 ist gleichermaßen in Rot- und Weißwein anwendbar und zeichnet sich durch eine exzellente Sensorik aus. Die Weine präsentieren sich äußerst reintonig und verlieren durch die Anwendung von MaloBacti™ HF2 ihren oftmals harschen und vegetativen Charakter. Die hohe Aktivität und Geschwindigkeit beim Äpfelsäureabbau verhindert die parallele Aktivität von unerwünschten Spontanbakterien. Dadurch wird die Qualität des Weines gesichert und Zeit eingespart.



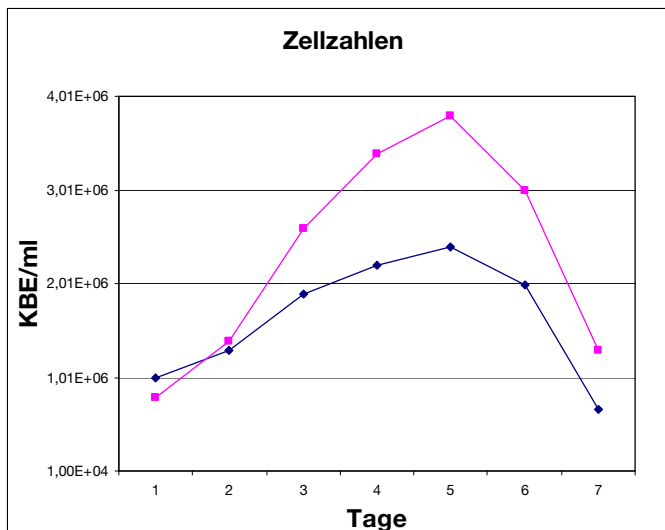
Praxisbeispiel von MaloBacti™ HF2

Pinot Noir 2008
pH Wert 3,45; 13,8 vol% Alk;
16 mg/l Gesamt SO₂; Temp.18°C



Grafik 1 Äpfelsäureabbau

Ein identischer Wein wurde in zwei Tanks aufgeteilt und jeweils mit MaloBacti™ HF2 unter Verwendung des neuen Aktivierungsmediums (rote Kurve) und einer konventionell aktivierten Referenzkultur (blaue Kurve) beimpft. Der Wein mit MaloBacti™ HF2 zeigt einen deutlich schnelleren Äpfelsäureabbau als der aktivierte Referenzstamm.



Grafik 2 Entwicklung der LKZ

Die Darstellung der Entwicklung der Lebendkeimzahl der Bakterien zeigt deutlich die hohe Aktivität und das schnellere Wachstum der Kultur MaloBacti™ HF2 mit dem neuen Aktivierungsmedium (rote Kurve) gegenüber einem aktivierten Referenzstamm mit dem bisherigen Standardmedium (blaue Kurve).