

## Gefriergetrocknete Bakterienkultur für den biologischen Säureabbau in 5.000 hl Wein

### Die Lösung den biologischen Säureabbau in Großmengen

MaxBacti™ HF2 ist ein weiterer Stamm aus der neuen Generation von gefriergetrockneten BSA Kulturen der Gattung *Oenococcus oeni* und wurde von einem Pinot Noir selektiert.

- **Maximale Sicherheit und geringe Kosten für die Vinifikation in Großgebinden.**
- **Niedrige Kosten, einfache Handhabung: eine 7,5-Packung reicht für 5.000 hl Wein aus.**
- **Keine extra Aufbaukulturen und kein extra Niedertemperaturtiefkühler (-50°C) notwendig!**

### 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

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

### Anwendungshinweise zur Aktivierung

1. Inhalt der Packung mit gefriergetrocknetem MaxBacti™ HF2 in **100L** 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). MaxBacti™ HF2 ist besonders für die Simultanbeimpfung geeignet.

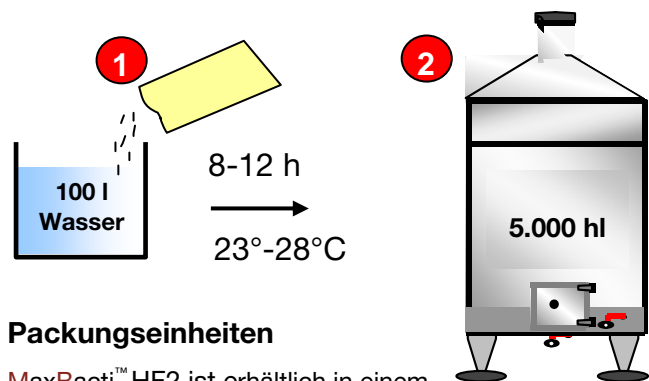
### Mindesthaltbarkeit

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 MaxBacti™ HF2 **100 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

MaxBacti™ HF2 ist erhältlich in einem 7,5 kg Gebinde und ist ausreichend für die Beimpfung von 5.000 hl Wein. Gefriergetrocknete BSA Kulturen von *Oenococcus oeni* mit > 2 x 10<sup>11</sup> KBE/g. DSM 21224.