



MaloBacti™ AF 3

Produktspezifikationen

2B FermControl GmbH, FERMENTATION TECHNOLOGY & ENOLOGY

V. 08/09

NAME	MaloBacti™ AF 3
BAKTERIENSPECIES	<i>Oenococcus oeni</i> , Stamm DSM 22582
TAXONOMIE	Coccus, heterofermentativ
OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN	
Temperaturbereich	>13-26°C (55-79°F)
pH Toleranz	Minimum 3,0
Alkoholtoleranz	17% vol
SO ₂ Toleranz	Max. 40 mg/L ges. SO ₂ bei pH 3,3 Rotwein: Max. 60 mg/L SO ₂ Zugabe vor alkoholischer Gärung. Weißwein: Max. 50 mg/L SO ₂ Zugabe vor alkoholischer Gärung.
Hefe	Verwenden Sie eine Hefe mit niedriger SO ₂ Produktion für die alkoholische Gärung.
PACKUNGSINHALT	
Produkt	Gefriergetrocknete Bakterienkultur der Gattung <i>Oenococcus oeni</i> .
Packungsgrößen	75 g für 25 hl Wein = 1 Liter Wasser bei Aktivierung 400 g für 250 hl Wein = 3 Liter Wasser bei Aktivierung
Lebendzellzahl	>1 x 10 ¹¹ KBE/g
Aktivität	volle Aktivität bei pH < 3,6 wenn 75g/400g Produkt in 1L/3L Wasser gelöst sind und für 12 Stunden bei min. 25°C inkubiert sind.
Mindesthaltbarkeit	2 Jahre bei -18°C (-1°F). 1 Monat bei +5°C (+41°F)
Mikrobiologische Qualität	
Hefe	<10 ² KBE/g
Schimmelpilze	<10 ² KBE/g
Andere	<10 ⁴ KBE/g
Milchsäurebakterien	<10 ² KBE/g
Essigsäurebakterien	<10 KBE/g
E. Coli	<10 KBE/g
Listerien	Negativ in 25 g
Salmonellen	Negativ in 25 g