



MaloBacti™ CN 1

Produktspezifikationen

V. 07/09

NAME	MaloBacti™CN 1
BAKTERIENSPEZIES	<i>Oenococcus oeni</i> , strain DSM 22827
TAXONOMIE	Coccus, heterofermentativ
OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN	<p>Temperaturbereich >16-26°C (61-79°F)</p> <p>pH Toleranz Minimum 3,2</p> <p>Alkoholtoleranz Max. 14% vol.</p> <p>SO₂ Toleranz Max. 20 mg/L ges. SO₂ bei pH 3,3</p> <p>Rotwein: Max. 50 mg/L SO₂ Zugabe vor alkoholischer Gärung.</p> <p>Weißwein: Max. 25 mg/L SO₂ Zugabe vor alkoholischer Gärung.</p> <p>Hefe Verwenden Sie eine Hefe mit niedriger SO₂ Produktion für die alkoholische Gärung.</p>
PACKUNGSIINHALT	<p>Produkt Gefriergetrocknete Bakterienkultur der Gattung <i>Oenococcus oeni</i>.</p> <p>Packungsgrößen 75 g für 25 hl Wein = 1 Liter Wasser bei Aktivierung 400 g für 250 hl Wein = 3 Liter Wasser bei Aktivierung</p> <p>Lebendzellzahl >1 x 10¹¹ KBE/g</p> <p>Aktivität volle Aktivität bei pH < 3,6 wenn 75g/400g Produkt in 1L/3L Wasser gelöst sind und für 24 Stunden bei min. 25°C inkubiert sind.</p> <p>Mindesthaltbarkeit 2 Jahre bei -18°C (-1°F). 1 Monat bei +5°C (+41°F)</p>
Mikrobiologische Qualität	<p>Hefe <10² KBE/g</p> <p>Schimmelpilze <10² KBE/g</p> <p>Andere <10⁴ KBE/g</p> <p>Milchsäurebakterien <10² KBE/g</p> <p>Essigsäurebakterien <10 KBE/g</p> <p>E. Coli <10 KBE/g</p> <p>Listerien Negativ in 25 g</p> <p>Salmonellen Negativ in 25 g</p>