



# MaxBacti HF 2

## Produktspezifikationen

2B FermControl GmbH, FERMENTATION TECHNOLOGY & ENOLOGY

V. 07/09

<b>NAME</b>	MaxBacti HF 2
<b>BAKTERIENSPECIES</b>	<i>Oenococcus oeni</i> , Stamm DSM 21224
<b>TAXONOMIE</b>	Coccus, heterofermentativ
<b>OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN</b>	
Temperaturbereich	>13-26°C (55-79°F)
pH Toleranz	Minimum 3,0
Alkoholtoleranz	16% vol
SO <sub>2</sub> Toleranz	Max. 40 mg/L ges. SO <sub>2</sub> bei pH 3,3  <b>Rotwein:</b> Max. 60 mg/L SO <sub>2</sub> Zugabe vor alkoholischer Gärung.  <b>Weißwein:</b> Max. 50 mg/L SO <sub>2</sub> Zugabe vor alkoholischer Gärung.
Hefe	Verwenden Sie eine Hefe mit niedriger SO <sub>2</sub> Produktion für die alkoholische Gärung.
<b>PACKUNGSINHALT</b>	
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 <sup>11</sup> KBE/g
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.
Mindesthaltbarkeit	2 Jahre bei -18°C (-1°F). 1 Monat bei +5°C (+41°F)
<b>Mikrobiologische Qualität</b>	
Hefe	<10 <sup>2</sup> KBE/g
Schimmelpilze	<10 <sup>2</sup> KBE/g
Andere	<10 <sup>4</sup> KBE/g
Milchsäurebakterien	<10 <sup>2</sup> KBE/g
Essigsäurebakterien	<10 KBE/g
E. Coli	<10 KBE/g
Listerien	Negativ in 25 g
Salmonellen	Negativ in 25 g