

## MaloBacti™ AF3

### TULPINA NOUA DE BACTERII MALOLACTICE PENTRU NIVELURI RIDICATE DE ALCOOL SI POLIFENOLI NOUL STANDARD PENTRU FERMENTATIA MALOLACTICA

#### ► Soluția pentru niveluri ridicate de alcool și polifenoli

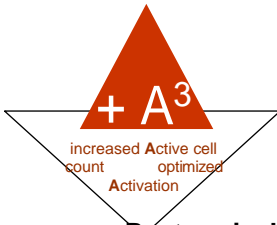
**MaloBacti™ AF3** este o altă tulpină de bacterii *Oenococcus oeni*, liofilizate cu proprietăți unice. **MaloBacti™ AF3** a fost selectată pentru cerințele speciale ale fermentației malolactice la vinurile cu un nivel ridicat de alcool și polifenoli.

- Toleranță ridicată la niveluri ridicate de polifenoli
- Toleranță foarte mare la concentrații ridicate de alcool în vin, până la 17% vol. Alc.
- Profil de aromatic fructat, pentru vinuri condimentate

#### ► Nou +A<sup>3</sup> proces

Noul proces + A3 îmbină un număr crescut de celule active cu o activare rapidă, neatinsă până acum, și o adaptare perfectă a bacteriilor pentru inocularea în vin sau must.

- Pentru vinurile roșii și albe fructate cu un nivel ridicat de polifenoli și alcool
- Creșterea ratei de supraviețuire a bacteriilor la inoculare.
- Adaptare ideală la condiții dificile în vinuri, deja în 6-8 ore!

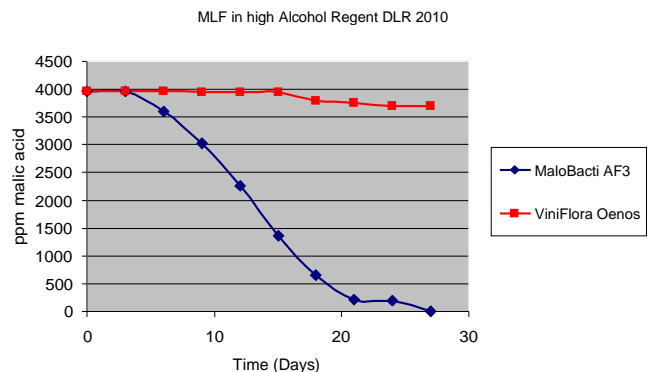


#### ► Pentru niveluri ridicate de alcool și polifenoli

Vezi exemplul unui Regent 2010 al DLR Bad Kreuznach cu alcool ridicat:

- 17.5% Vol. Alc.
- pH: 3.6
- TA 7,4 g/l
- Polifenoli: 2984 ppm

În graficul din partea dreaptă puteți vedea că **MaloBacti™ AF3** funcționează chiar și în condiții dificile pentru o fermentație malolactică.



#### INFORMAȚII IMPORTANTE

- Pentru a dizolva produsul este necesar exact **1L** de apă pentru o pungă de **25 hL** și exact **10L** pentru o pungă de **250 hL**.
- Prima dată, adăugați mediul **+ A<sup>3</sup>** (1), apoi bacteriile (2). Apa trebuie să fie neclorinată și nedistilată.

#### ► Informații suplimentare

După activarea bacteriilor, suspensia poate fi păstrată **maxim. 5 zile la 4-6 °C**. Pentru o altă inoculare cu aceeași suspensie refrigerată, mai întâi aduceți-o la temperatura vinului. Amestecați din nou bine înainte de inoculare. Adăugarea de SO<sub>2</sub> se poate face imediat după finalizarea MLF, pentru a evita dezvoltarea altor microorganisme nedorite.

Se recomandă adăugarea de tiamină (Vit.B1) sau FermControl™ la fermentația primară pentru a reduce formarea de SO<sub>2</sub>.

#### Conținutul pachetului


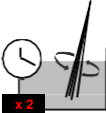

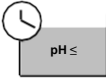
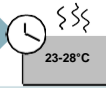

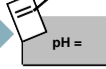
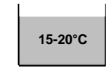
**MaloBacti™ AF3 25 hL și 250 hL**  
**MediBacti™ AF3 1,000 hL**  
**MaxBacti™ AF3 ofr 5,000 hL**

Culturi starter MLF liofilizate; *Oenococcus oeni* cu un număr minim de celule > 2 x 10<sup>11</sup> CFU / g.  
Tulpina: 22582.

#### ► Perioada de valabilitate / depozitare

- 2 ani la min -18 °C
  - 4 săptămâni la +5 °C
  - 5 zile la 4-6 °C, dacă produsul este deja activat
- Se păstrează congelat, folosiți întotdeauna pachetul odată.

## SFATURI PRACTICE DE APLICARE

<p><b>1</b></p> 	<p><b>Proprietăți oenologice</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ SO<sub>2</sub>: toleranța la pH 3.4 &lt; 60ppm</li> <li>▶ Domeniu pH : 3.3 - 4.2</li> <li>▶ Alcool: până la 17.0% Vol. Alc.</li> <li>▶ Temperatura: 15-26 °C</li> <li>▶ Pentru vinuri fructate și condimentate</li> </ul>		<p>În timpul activării, <b>agitați</b> suspensia <b>de două ori</b>.</p>	<p><b>5</b></p>
<p><b>2</b></p> 	<p><b>apa ▶ neclorinată, nedistilată</b></p> <p><b>1L ▶ plic 25 hL</b></p> <p><b>10L ▶ plic 250 hL</b></p> <p>▶ Pastrati apa la <b>23-28 °C</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 1. dizolvați mediul + A<sup>3</sup> (camera 1) în apă</li> <li>▶ 2. dizolvați bacteriile (camera 2) în soluție, agitați aprox. 5-8 min</li> </ul>		<p>După <b>8 ore</b>, pH-ul ar trebui să scadă la <b>3.6-3.8</b>. Bacteriile sunt acum activate complet. Verificați cu un pH-metru.</p>	<p><b>6</b></p>
<p><b>3</b></p> 	<p>Activarea suspensiei timp de 6 - 8 ore la 23 - 28 °C.</p>		<p>Se agită din nou suspensia și se inoculează în 25 hl / 250 hl vin. Amestecați din nou bine.</p>	<p><b>7</b></p>
<p><b>4</b></p> 	<p>Măsurați pH-ul și notați-l</p>		<p>Mențineți temperatura vinului la cca. <b>15 - 20 °C</b> în timpul MLF.</p>	<p><b>8</b></p>

