



MaloStar® Fresh SK55

Baktérie jablčno-mliečneho kvasenia pre biele a ružové vína

Popis výrobku:

MaloStar® Fresh SK55 je vysoko koncentrovaná lyofilizovaná štartovacia kultúra pre priame spustenie jablčno-mliečnej fermentácie v bielych a ružových vínach. Štartovacia kultúra je vhodná aj pre mladé, červené vína. Lyofilizovaný prípravok MaloStar® Fresh SK55 bol izolovaný z ružového vína z medzinárodne uznávanej vinárskej oblasti na juhu Francúzska. Kmeň MaloStar® Fresh SK55 bol vyvinutý s ohľadom na vysokú rýchlosť rastu a zvýšenú vitalitu, aby vykonával degradáciu kyseliny jablčnej aj v nepriaznivých podmienkach (nízka hodnota pH, nízka teplota, vysoký obsah alkoholu, bežné hodnoty SO₂). Tento kmeň je mimoriadne odolný, pretože jeho odolnosť je počas výroby podporovaná kontrolovanou indukciou stresu.

Prípravok je v súlade s nariadením Európskej komisie č. 934/2019. Čistota a kvalita prípravku sú overené špecializovanými laboratóriami.

Výhody použitia:	- Jablčno-mliečna fermentácia eliminuje neprimerane ostré množstvo kyselín a zlepšuje štruktúru vín. Vína sú komplexné, guľaté a harmonické. - Buket vín sa vyznačuje bohatými, pretrvávajúcimi, sviežimi a ovocnými arómami. - Zachovanie ovocného charakteru aj po jablčno-mliečnej fermentácii. - Tento kmeň podporuje ovocné arómy v ružových vínach a zachováva odrodové charakteristiky v bielych vínach. - Kmeň nevyrába histamín (biogénny amín) z histidínu. - Ideálne vhodné na spoločné naočkovanie (24 – 48 hodín po pridaní kvasiniek) - Vína po ukončení jablčno-mliečnej fermentácie majú zvýšenú mikrobiologickú stabilitu. - Vína po ukončení jablčno-mliečnej fermentácie majú nižšie nároky na SO₂. - Obmedzená degradácia kyseliny citrónovej a veľmi nízka tvorba diacetylu. Žiadne maslové tóny.
Aplikácia a použitie:	- Voľná SO₂ vo víne: max 10 mg/l. Ideálne žiadna SO₂. Celková SO₂ : maximálne 55-60 mg/l - Optimálny obsah zvyškového cukru pod 4 g/l. Očkovanie ideálne ku koncu alkoholovej fermentácie, alebo ihneď po jej skončení. - Optimálne pH vína: 3,1 a viac. - Teplota vína > 13 °C. Optimálna teplota je 16-20 °C. Pri vyššom alkohole ako 14,5 %, alebo pH nižšom ako 3,1 alebo vyššom obsahu SO₂ je optimálna teplota 18-22 °C. - Tolerancia na alkohol: 15,5 až 16 %. - Zdravé jemné kaly po kvasniciach majú priaznivý účinok na JMF. Pridanie výživy MaloStar® Nutri zlepši priebeh jablčno-mliečnej fermentácie. - Obsah balenia pre 10 hl / 50 hl aplikujte do 20 – násobného množstva pitnej vody cca. 20°C, počkajte 15 minút, premiešajte. Potom sa pridá do vína a premieša sa. Kmeň môže byť pridaný aj priamo, bez rehydratácie. MaloStar® Fresh SK55 je vhodný pre očkovanie s vínnymi kvasinkami.

Skladovanie: Skladujte na chladnom mieste. Spotrebujte do: 30 mesiacov pri -18 °C, 18 mesiacov pri + 4 °C.

Na Slovensku zastupuje ERBSLÖH Geisenheim GmbH:

Unimpex Bratislava s.r.o.

Horné Predmestie 3, 900 21 Svätý Jur

t.č.: 02/4497 1481, 4497 1280

www.vinarskepotreby.sk

info@unimpex-bratislava.com



Náš návod na použitie výrobku a naše doporučené ošetrovanie sú založené na momentálnom stave našich skúseností. Pre to, že nám vo väčšine prípadov nie je známy predchádzajúci spôsob ošetrovania, a touto neznalosťou by mohlo prísť k nesprávnej aplikácii výrobku pri spracovaní / alebo ošetrovaní /, sú tieto odporúčenia iba všeobecnej povahy a slúžia ako rada užívateľovi. Bez zvláštného písomného prehlásenia z našej strany, ktoré by sa týkalo konkrétneho problému, nemajú tieto všeobecné pokyny žiadnu právnu záväznosť ani záruku. Všetky informácie zodpovedajú súčasným právnym predpisom EÚ.