



## MaloStar® Vitale SK11

*Baktérie jablčno-mliečneho kvasenia pre červené a biele vína*

### Popis výrobku:

**MaloStar® Vitale SK11** je vysoko koncentrovaná lyofilizovaná štartovacia kultúra pre priame spustenie jablčno-mliečnej fermentácie v červenom a bielom víne. Tento kmeň bol starostlivo vybraný a izolovaný zo spontánnych fermentačných kmeňov *Oenococcus oeni* pochádzajúcich z medzinárodne známeho vinárskeho regiónu. Bol vybraný pre svoju vysokú rýchlosť rozmnožovania, zvýšenú vitalitu a následne pre svoju schopnosť vykonávať spoľahlivú a rýchlu degradáciu kyseliny jablčnej. MaloStar® Vitale SK11 ľahko toleruje nízke hodnoty pH a chladné teploty v pivniciach. Pri výbere tohto kmeňa sa zohľadnili najmä vysoké koncentrácie alkoholu vo vínach, typické pre posledné roky. Táto štartovacia kultúra si tiež poradí s vysokými hladinami SO<sub>2</sub>, ktoré sa bežne používajú pri sírení rmutu a muštu. Zaručuje jablčno-mliečnu fermentáciu bez tvorby histamínu a nízku tvorbu prchavých kyselín. Vitalita tohto kmeňa sa podporuje indukciou stresu aplikovanou počas výroby, takže MaloStar® Vitale SK11 je optimálne prispôsobený náročným podmienkam. Prípravok je v súlade s nariadením Európskej komisie č. 934/2019. Čistota a kvalita prípravku sú overené špecializovanými laboratóriami.

|                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Výhody použitia:</b>      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Začatie jablčno-mliečnej fermentácie s MaloStar® Vitale SK11 umožňuje lepšiu kontrolu nad načasovaním a trvaním jablčno-mliečnej fermentácie.</li> <li>- Jablčno-mliečna fermentácia eliminuje neprimerane ostré množstvo kyselín a zlepšuje štruktúru vín. Vína sú komplexné, guľaté a harmonické.</li> <li>- Táto kultúra tiež zdôrazňuje typické odrodové arómy bielych vín, najmä s tónmi sušeného ovocia a broskýň.</li> <li>- V prípade červených vín MaloStar® Vitale SK11 elegantne dotvára charakter červeného vína. Tóny džemu, čerešní alebo zrelých paprik môžu byť veľmi podporené. Arómu silných bielych vín a ťažkých červených vín podporujú jemné maslové tóny.</li> <li>- Kmeň nevyrába histamín (biogénny amín) z histidínu a nepatrné množstvo prchavých kyselín.</li> <li>- Vína po ukončení jablčno-mliečnej fermentácie majú zvýšenú mikrobiologickú stabilitu.</li> <li>- Vína po ukončení jablčno-mliečnej fermentácie majú nižšie nároky na SO<sub>2</sub>.</li> <li>- Kmeň je veľmi vhodný na spoločné očkovanie s kvasinkami počas alkoholovej fermentácie (24 – 48 hodín po aplikácii kvasiniek).</li> </ul>                                                                                   |
| <b>Aplikácia a použitie:</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Voľná SO<sub>2</sub> vo víne: max 15 mg/l. Ideálne žiadna SO<sub>2</sub>. Celková SO<sub>2</sub> : maximálne 50-60 mg/l</li> <li>- Optimálne pH vína: 3,0 a viac.</li> <li>- Teplota vína &gt; 16 °C.</li> <li>- Tolerancia na alkohol: max 15,5 %.</li> <li>- Príliš vysoký obsah CO<sub>2</sub> vo víne môže brzdiť jablčno-mliečnu fermentáciu. V tom prípade je vhodné CO<sub>2</sub> odstrániť šetrným premiešaním.</li> <li>- Zdravé jemné kaly po kvasniciach majú priaznivý účinok na JMF. Pridanie výživy MaloStar® Nutri zlepší priebeh jablčno-mliečnej fermentácie.</li> <li>- Koncentrácia novej štartovacej kultúry MaloStar® Vitale SK11 je veľmi vysoká = 1 x 10<sup>11</sup> CFU/g.</li> <li>- Obsah balenia pre 10 hl aplikujte do 0,2 l a 50 hl aplikujte do 1 l pitnej vody o teplote cca. 20°C, počkajte 15 minút, premiešajte. Potom sa pridá do vína a premieša sa. Pre lepšie zásobovanie živinami by sa mala použiť MaloStar® Nutri. Pre optimálnu jablčno-mliečnu fermentáciu sa odporúča inokulácia ku koncu alkoholového kvasenia (zvyškový cukor &lt; 4 g/l) alebo bezprostredne po fermentácii; MaloStar® Vitale SK11 je však ideálny aj na súčasnú inokuláciu spolu s kvasinkami.</li> </ul> |

**Skladovanie:** Maximálne + 4 °C - 18 mesiacov (ideálne je skladovanie v mrazničke). Krátkodobé mierne ohriatie počas prepravy nemá vplyv na aktivitu.

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](http://www.vinarskepotreby.sk)  
[info@unimpex-bratislava.com](mailto:info@unimpex-bratislava.com)



Náš návod na použitie výrobku a naše doporučení k ošetrovaniu 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 doporučení 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.