

MaloBacti™ HF2

Szczep bakterii kwasu mlekowego do niskich temperatur, niskiego pH oraz dużej ilości alkoholu. Najwyższa jakość w prowadzeniu MLF win białych i czerwonych.

Rozwiązanie na niskie temperatury, niskie pH i wysoką zawartość alkoholu

MaloBacti™ HF2 posiada wyjątkowe właściwości prowadzenia fermentacji jabłkowo-mlekowej w niskich temperaturach, przy niskim pH i wysokiej zawartości alkoholu. Bakterie te pracują zarówno w winach białych jak i czerwonych. Szczep *Oenococcus oeni* MaloBacti™ HF2 został wyizolowany z wina Pinot Noir.

Aktywator +A3

Aktywator bakterii +A3 zapewnia prawidłowy wzrost ilości komórek bakterii wraz z jak dotąd niespotykaną szybkością bakterii do pracy w winie. Równoległe aktywator zapewnia optymalne warunki dla dalszej adaptacji bakterii w winie.

Pochodzenie HF2

Kultura bakterii MaloBacti™ HF2 została wyizolowana z wina Pinot Noir o zawartości alkoholu 15,4%. Bakterie te są odpowiednie zarówno do win białych jak i czerwonych. Zastosowanie bakterii HF2 wpływa na obniżenie szorstkości oraz zielonego charakteru wina. Bakterie HF2 charakteryzują się krótszym czasem całkowitego metabolizmu kwasu jabłkowego niż konkurencyjne szczepy.

Charakterystyka fermentacji:

- Przeznaczone do owocowych win białych i czerwonych.
- Bardzo duża tolerancja alkoholu (aż do 16%).
- Duża odporność na niekorzystne warunki w tym przy pH > 3,0 i temperaturze powyżej 13 °C.
- Poszanowanie owocowego charakteru wina i przyśpieszenie jego harmonizacji.
- Wzrost odporności bakterii dzięki zastosowaniu aktywatora +A3.
- Doskonała adaptacja do trudnych warunków w zaledwie 6 do 8 godzin.

Wymagania enologiczne:

- Tolerancja SO₂ w pH 3,3 < 40 ppm
- Zakres pH 3,0 do 4,2
- Tolerancja alkoholu do 16%
- Wymagana temperatura 13-26 °C

Informacje dodatkowe:

Po aktywacji bakterie mogą być przechowywane max. 5 dni w temperaturze 4-6°C. Przed użyciem przechowywanego roztworu z bakteriami należy doprowadzić go do temperatury wina oraz dobrze wymieszać. Po zakończeniu fermentacji jabłkowo-mlekowej należy dodać SO₂ w celu zabezpieczenia wina przed niepożądanymi mikroorganizmami.

Sposób użycia (proces aktywacji):

1. Przygotować 1 litr wody w temperaturze 23°C.
2. Delikatnie ogrzać bakterie i aktywator do temperatury minimum 18°C.
3. Dodać do wody aktywator (saszetka nr 1) i dokładnie wymieszać.
4. Dodać do wody z aktywatorem bakterie i wymieszać.
5. Przechowywać roztwór z bakteriami w temperaturze 23-28°C 6 do 8 godzin.
6. W trakcie 8 godzin czekania na pełną aktywację co najmniej dwukrotnie wymieszać roztwór.
7. Po 8 godzinach aktywacji pH roztworu spadnie < 3,8, co oznacza że bakterie są w pełni aktywne.
8. Zamieszać roztwór oraz dodać go do wina w temperaturze 13-20°C.

Przechowywanie:

2 lata w minimum -18°C

4 tygodnie w +5°C

5 dni w 4-6°C jeśli produkt jest już aktywowany

Przechowywać zamrożone, zawsze aktywować całe opakowanie za jednym razem.