

MALOLACT Plantarum Uno

Baktérie pre jablčno-mliečnu fermentáciu pre vysoký obsah alkoholu a pH nad 3,55

Jablčno-mliečna fermentácia spočíva v premene kyseliny jablčnej na kyselinu mliečnu prostredníctvom metabolickej aktivity kmeňov baktérií mliečneho kvasenia. Dôsledkom tohto kvasenia je zníženie kyslosti a zmena arómy. Jablčno-mliečna fermentácia sa často vykonáva nielen kvôli vyššie uvedeným účinkom, ale aj kvôli odstráneniu zlúčenín z vína, ktoré by mohli časom spôsobiť nestabilitu. Teraz je dokázané, ako kvalitatívne naočkovaná jablčno-mliečna fermentácia robí vína lepšie na nos a vyhýba sa nežiaducim odchýlkam. Čistota na podnebí je výrazne lepšia a to všetko bez zvýšenia biogénnych amínov, ktoré sú charakteristické pre fermentácie s autochtónnou bakteriálnou mikrofórou. Druhy baktérií, ktoré môžeme nájsť v mušte a následne vo víne, môžu byť rôzne. Kmene, ktoré sú predmetom záujmu skupiny AEB, sú: *Oenococcus oeni*, najvýkonnejší enologický druh, ktorý dáva vznik širokému spektru našich baktérií, a *Lactobacillus plantarum*, zaujímavý druh vďaka svojim zvláštnostiam. MALOLACT Plantarum Uno je výsledkom štúdie, ktorú vykonal tím výskumu a vývoja spoločnosti AEB v spolupráci so spoločnosťou Bionova, výhradným výrobcou našej skupiny. Výber tohto kmeňa bol založený na jeho veľkej odolnosti a vynikajúcej fermentačnej výkonnosti.

Prečo si vybrať **MALOLACT Plantarum Uno**:

- patrí do skupiny *Lactobacillus plantarum*, preto je ideálny pre ko-inokuláciu s jeho fakultatívnym heterofermentatívnym metabolizmom; ktorý nevytvára kyselinu octovú z glukózy a fruktózy. Táto vlastnosť ho robí obzvlášť užitočným ako štartér do vín s vysokým pH, ktoré sú náchylnejšie na riziko mliečneho kvasenia a zvýšené prchavé kyseliny v prípade problémov s kvasením.

- Má širší enzymatický doplnok v porovnaní s klasickým *Oenococcus oeni* a je schopný ovplyvňovať senzorický profil vína. Enzymatické aktivity – zvýraznené počas skrínungu: β -glukozidáza, esteráza, proteáza; aktivity, ktoré výrazne zlepšia aromatický profil nášeho vína. Prítomnosť dekarboxylázových enzýmov spôsobuje, že fenolové kyseliny sú neaktívne, čo významne prispieva k stabilite aromatického profilu v priebehu času.
- Tento kmeň vykazuje dobrú bakteriocínovú aktivitu, ktorej antimikrobiálna aktivita je založená najmä na produkcii peptidov alebo proteínov, schopných zabíjať fylogeneticky blízke bakteriálne druhy.
- Použitie MALOLACT Plantarum Uno v synergii s inými mikroorganizmami výrazne znižuje hladiny Ochratoxínu A, celkovo o viac ako 50 %, pričom je približne o 20 % vyšší v porovnaní s klasickým *Oenococcus oeni*.
- Toleruje síru s obsahom 50 mg/L.
- Jeho využitie je ideálne:
 - o v koinokulácii
 - o MLF fermentácii veľmi prezretého hrozna (tvorba hrozienok) aj s vysokými hodnotami kyseliny jablčnej.
 - o pri výrobe vína bez oxidu siričitého ako bioochranca muštu pred inými bakteriálnymi kmeňmi.
 - Jeho rýchly nástup – priebeh a rýchlosť dokončovania jablčno-mliečnej fermentácie ho robia ideálnym na boj proti rozvoju *Brettanomyces*.
 - Je to nízky výrobca:
 - o biogénnych amínov;
 - o diacetylu;
 - o kyseliny octovej.

ZLOŽENIE

Kultúra lyofilizovaných baktérií *Lactobacillus Plantarum*.

PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.sk
web: www.profivin.sk
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661
IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306
SWIFT: GIBASKBX

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri OS Trenčín, oddiel Sro, oddiel C, vložka 19928/R

PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz
web: www.profivin.cz
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

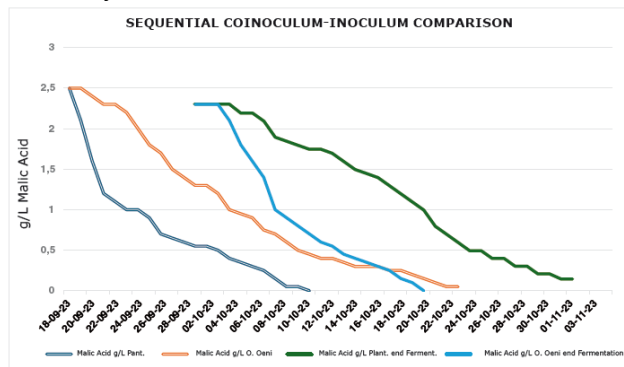
Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri vedenom Krajským súdom v Ostravě, vložka č. 83400

SKLADOVANIE

Stabilný produkt za podmienok skladovania uvedených na každom balení (24 mesiacov pri -20 °C).

NÁVOD NA POUŽITIE

Citlivosť MALOLACT Plantarum Uno na alkohol z neho robí ideálny prídavok do muštu, pričom rýchlosť implantácie a začiatok fermentácie z neho robí ideálnu baktériu na koočkovacie prídavky. Fermentačné testy s prípravkom MALOLACT Plantarum Uno ukázali, že v porovnaní s rovnakým prípravkom O. oeni je fermentácia pri spoločnom očkovaní výrazne rýchlejšia: po 20 dňoch od začiatku alkoholovej fermentácie je možné takmer úplne odbúrať prítomnú kyselinu jablčnú. Na dosiahnutie ideálnej fermentácie pridajte MALOLACT Plantarum Uno v spoločnej inokulácii 24 až 48 hodín po inokulácii kvasiniek, hneď ako začne alkoholová fermentácia. Ideálna teplota kvasenia je medzi 20 až 26 °C.



Graf ukazuje rozdiely v spotrebe kyseliny jablčnej pri použití kmeňa *Oenococcus Oeni* oproti kmeňu *Lactobacillus Plantarum*. Porovnanie je založené na koinokule a sekvenčnom inokule na konci fermentácie. Sekvenčné inokulum: 13 g/l zvyškového cukru s potenciálnym alkoholom, 15,65 % pH: 3,68. Hrozno s miernym hrozienukom.

BALENIE

Vrečko na očkovanie 25 hl.

KÓD	01A00122
BALENIE	25hL



PROFIVIN, s. r. o.
 Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom
 tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
 e-mail: obchod@profivin.sk
 web: www.profivin.sk
 IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661
 IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306
 SWIFT: GIBASKBX

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri OS Trenčín, oddiel Sro, oddiel C, vložka 19928/R

PROFIVIN CZECH s.r.o.
 Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno
 tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930
 e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz
 web: www.profivin.cz
 IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri vedenom Krajským súdom v Ostravě, vložka č. 83400