

MALOLACT RSWEET

Kultúra baktérií účinná pre jablčno-mliečnu fermentáciu u vín a muštov, kde chceme zvýrazniť sladké tóny

Malolact RSWEET je nová kultúra *Oenococcus oeni* vo vysokoúčinnnej lyofilizovanej forme. Je to výsledok výskumu spoločností AEB a Bionova. Kmeň je uložený v Európskej banke UMCC. Výkon **Malolact RSWEET** je zabezpečený desaťročiami štúdií o najlepších technikách výroby biomasy, vďaka ktorým boli živiny a ochranné látky, ktoré sa majú použiť v bioreaktoroch, starostlivo vybrané, aby sa získala silná kultúra, ktorá je odolná voči fermentačnému stresu. **Malolact RSWEET** je ideálny vo vínach, kde sú vyhľadávané sladké tóny, jemnosť a tiež amylové tóny anglického karamelu. **Malolact RSWEET** je ideálny ako na ko-inokuláciu, tak aj na očkovanie po primárnej alkoholovej fermentácii, kde zvýrazňuje jemnosť, komplexnosť a harmóniu chuti. **Malolact RSWEET** je ideálny pre jablčno-mliečnu fermentáciu vo vínach s nízkym pH, kde je často potrebné rýchle naočkovanie na dokončenie jablčno-mliečnej fermentácie a víno je mäkké, sladké a plné na podnebí.

ZLOŽENIE

Kultúra lyofilizovaných baktérií *Oenococcus oeni*.
 Odolnosť: 14,5% alk.
 IPT > 90
 pH > 3,10
 Teplota: 18°-24°.

NÁVOD NA POUŽITIE

Vyberte **Malolact RSWEET** z mrazničky 30 minút pred použitím. Na zlepšenie inokulácie štartovacej kultúry je vždy výhodnejšie vytvoriť štartovaciu dávku. Odporúčame konečný objem stôp ¼ až maximálne 1/10 objemu nádrže/zásobníka, ktorý sa má naočkovať. Prvým krokom pri vytváraní jablčno-laktického základu môže byť zriedenie jedným dielom vody na tri diely vína. Pri spotrebe 50-100% kyseliny jablčnej sa pridávajú ďalšie porcie vína, kým sa nedosiahne požadovaný konečný objem.

Potom pokračujte s naočkováním do hmoty, ktorá sa má fermentovať. Po pridaní do vína a pri každom kroku uľahčíte miešanie krátkym prečerpaním.

SKLADOVANIE

Produkt je stabilný za podmienok skladovania uvedených na každom balení (24 mesiacov pri -20°C).

BALENIE

Vrečko na očkovanie 25 hl.
 Vrečko na očkovanie 250 hl.

KÓD	01A001218	01A001219
BALENIE	25 hL	250hL

