



# MaloStar Fruit

Második generációs citrát negatív baktériumkultúra csökkentett diacetil és acetát képzéssel gyümölcsös borok almasavbontásához.

## A termék rövid leírása

A MaloStar Fruit-ot olyan borok almasavbontásánál érdemes alkalmazni, ahol a bor természetes citromsavtartalmának megőrzésével a gyümölcsösség megőrzése a cél. Az Erbslöh által továbbfejlesztett Oenococcus oeni CN2 baktériumkultúra megőrzi a bor aromakonponenseit, amelyek a spontán almasavbontásnál, illetve a hagyományos baktériumkultúrákkal végzett almasavbontásnál elvesznek. Érzékszervi tulajdonságát tekintve a sav a bor frissességét és struktúráját adja és a bor fontos íz anyagainak harmóniáját.

A citrát negatív baktériumkultúra azt jelenti, hogy a MaloStar Fruit nem képes a citromsav lebontására. Ezzel egy időben a diacetil képző képessége is csekély, ami a tejes illetve vajas aromák képzéséhez vezet és testes íz hatása miatt elfedi a gyümölcsös jegyeket. A MaloStar Fruit nagy biztonságot nyújt az almasavbontás során, mivel a citromsav megtartásával a kiegészítő illósav képződés nem lehetséges, ami a spontán almasavbontás és a hagyományos kultúrákkal végzett almasavbontás során is bekövetkezhet.

Speciális szaporítási eljárás és a starterkultúra szabadalmaztatott aktiválása megakadályozza a pantoténsav hiány kialakulását és ezáltal, hogy glükózból illósav képződjön.

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>További előnyök:</b>              | <ul style="list-style-type: none"><li>• aromakomponensek kiemelése a citromsav megtartásával,</li><li>• a gyümölcsös aromákat nem fedi a citromsavból képződő diacetil,</li><li>• csökken az illósav képzés potenciálja a citromsav megőrzése miatt,</li><li>• a citrát negatív és ezáltal csökkentett diacetil képző MaloStar Fruit gyors almasavbontást tesz lehetővé. Az almasavbontás lezajlása után nincs szükség diacetil managementre. Az almasavbontás végével összekapcsolódó finomseprőn tartás és nem azonnali kénezés elfelejthető. Így az almasavbontás végével a kénezés azonnal elvégezhető és ezzel a vad mikroorganizmusok elszaporodása megakadályozható.</li></ul> |
| <b>Ajánlás:</b>                      | <ul style="list-style-type: none"><li>• fehér- és vörösborkokhoz, szimultán beoltásra is alkalmas</li></ul>   |
| <b>Az almasavbontás paraméterei:</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• szabad SO<sub>2</sub> &lt; 10 mg/l</li><li>• összes SO<sub>2</sub> &lt; 25 mg/l</li><li>• beoltási minimum hőmérséklet 18 °C, amikor már beindult az almasavbontás csökkenteni lehet a bor hőmérsékletét a pince hőmérsékletre</li><li>• pH &gt; 3,1</li><li>• alkohol tartalom &lt; 13,5 Vol.-%</li></ul>  |
| <b>FONTOS:</b>                       | <ul style="list-style-type: none"><li>• érzékeny a magas alkohol tartalomra,</li><li>• érzékeny a kénre.</li></ul> <p>A savmegtartó élesztők, vagy amelyek túl magas SO<sub>2</sub>-t termelnek illetve az SO<sub>2</sub> hatását konzerváló aszkorbinsav a szükséges cefre- illetve must kénezés során túl magas SO<sub>2</sub> tartalomhoz vezethet és ezzel az almasavbontó kultúrákat inaktíválhatja.</p>   |

Termékmertetőink és az azokban található használati utasítások a legjobb tudásunk szerint készültek. Az adatokat legújabb tapasztalataink alapján közöltük. Mivel a kezelt italokról nem állnak adatok rendelkezésre, ugyanakkor ezen italok természetes eredetüknél fogva különbözőek, ezért kezelési ajánlásaink nem lehetnek kötelező érvényűek. Az ismertetések megfelelnek a német bortörvény és az EU előírásainak. Egyebekben általános eladási feltételeink az irányadóak. 2019.04.11.



H-2336 Dunavarsány  
Neumann János utca 26.  
51-es út 25-ös km  
Dunavarsány  
Neumann János street 26.

Telefon: (+36 24) 534 060  
(+36 24) 534 070  
(+36 24) 534 080  
Telefax: (+36 24) 534 081  
E-mail: borkezeles@kertrade.hu

VAT No. HU 10755309  
Erste Bank Hungary Zrt. 11641003-04108300-41000003  
Kertrade Kft. Cg. 01-09-165995  
www.borkezeles.hu  
www.kertrade.hu, www.nomacor.hu





# MaloStar Fruit

Második generációs citrát negatív baktériumkultúra csökkentett diacetil és acetát képzéssel gyümölcsös borok almasavbontásához.

## Adagolás

A MaloStar Fruit baktériumkultúrával és aktivátorral megtöltött dupla tasak tartalma aktiválás után 2.500 l must/bor beoltására alkalmas. Szimultán beoltás esetén a MaloStar Fruit baktériummal történő beoltást az élesztős beoltás után 24 órával kell megtenni, vagy az alkoholos erjedés lezajlása után, az erjedés hőjét kihasználva az újborhoz adagolni.

## Aktiválás

Tiszta edényben készítsen elő 2,5 l vizet\* és adja hozzá az 1. tasak tartalmát. Ezt követően jól keverje át, majd 5 perc után adja hozzá a 2. tasakban lévő baktérium kultúrát, majd újra keverje át. Az edényt tiszta ruhával lefedve szoba hőmérsékleten úgy tárolja, hogy a CO<sub>2</sub> el tudjon távozni.

6 - 8 órán át hagyja szobahőmérsékleten. Ezalatt az idő alatt többször keverje át és főleg az indítási fázis alatt ne hagyja leülepedni és a tápanyagellátásra is figyeljen. A musthoz, borhoz történő adagolás előtt szoktassa a baktérium kultúrát a bor hőmérsékletéhez (hőmérséklet különbség < 4 °C). A kultúra beadagolása előtt a legfontosabb must- illetve bor paramétereket (pH, hőmérséklet, alkohol tartalom, szabad- és összes kén) össze kell hasonlítani a baktériumkultúra paramétereivel.

Ez a hosszú idejű aktiválás segíti a baktérium anyagcsere-folyamatainak elindítását, az élethez fontos tápanyagok és a pantoténsav felvételét. A pantoténsav felvétele megakadályozza az acetátok képzését glükózból az almasavbontás során. A pantoténsav hiányból eredő problémák megakadályozása miatt a baktériumkultúrát már a szaporítás során kielégítő mennyiségű tápanyaggal látjuk el, így a pantoténsav megfelelő mennyiségben felszabadulhat megakadályozva a glükózból illósav képzését.

Az aktiválás során egyidejűleg végbemegy egy lassú és sejtszámkímélő adaptációja a baktériumoknak a must/borban lévő életkörülményekhez.

## Csomagolás

1 alumínium duplatasak. A fagyasztva szárított baktériumok szabályozott körülmények között, védőgázos csomagolásban kerülnek lezárásra.

## Tárolása

Maximum +4°C-on 24 hónapig. A szállítás során történő rövid idejű felmelegedés nincs hatással az aktivitásra

\*Víz: Lehetőleg 25 °C-os ioncserélt, vagy desztillált vizet használjon. Amennyiben nem áll rendelkezésre ioncserélt vagy desztillált víz csapvíz is felhasználható, ha az ivóvíz minőségű és nem tartalmaz 0,3 mg/l nagyobb mennyiségben Cl<sub>2</sub>-t.

Termékmertetőink és az azokban található használati utasítások a legjobb tudásunk szerint készültek. Az adatokat legújabb tapasztalataink alapján közöltük. Mivel a kezelt italokról nem állnak adatok rendelkezésre, ugyanakkor ezen italok természetes eredetüknél fogva különbözőek, ezért kezelési ajánlásaink nem lehetnek kötelező érvényűek. Az ismertetések megfelelnek a német bortörvény és az EU előírásainak. Egyebekben általános eladási feltételeink az irányadóak. 2019.04.11.



H-2336 Dunavarsány  
Neumann János utca 26.  
51-es út 25-ös km  
Dunavarsány  
Neumann János street 26.

Telefon: (+36 24) 534 060  
(+36 24) 534 070  
(+36 24) 534 080  
Telefax: (+36 24) 534 081  
E-mail: borkezeles@kertrade.hu

VAT No. HU 10755309  
Erste Bank Hungary Zrt. 11641003-04108300-41000003  
Kertrade Kft. Cg. 01-09-165995  
www.borkezeles.hu  
www.kertrade.hu, www.nomacor.hu

