



MaloStar® Fruit

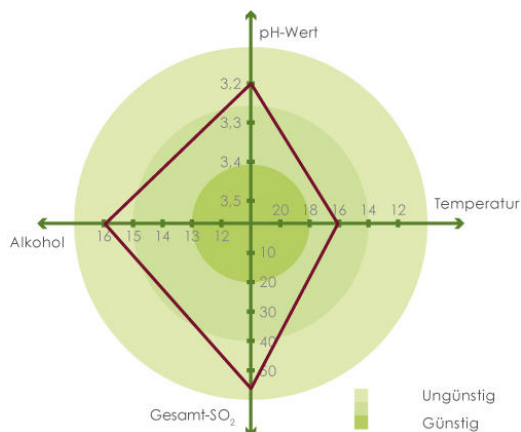
Milchsäurebakterien für Weiß-, Rosé und Rotwein

Produkterläuterung

MaloStar® Fruit leitet den biologischen Säureabbau (BSA) ein und ist besonders für Weiß- oder Roséweine geeignet. Der in Frankreich selektierte Stamm unterstützt die natürlichen Aromen und die Fruchtigkeit des Weins.

Bedingungen für den BSA	<ul style="list-style-type: none"> • pH > 3,2 • Freie SO₂: max. 15 mg/L. Ideal: KEIN SO₂! • Gesamte SO₂: max. 55 mg/L • Alkoholtoleranz: max. 16 Vol.-% • Temperatur > 16 °C
Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • Betont die sortentypische Frucht des Weins • Sehr geringe Bildung von Diacetyl and Ethyllactat (insbesondere bei simultaner Beimpfung) • Geringe Bildung von flüchtiger Säure • Keine Bildung von Histamin (biogenen Aminen)

Zulässig nach Verordnung (EG) 2019/934 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.



Hinweis: Limitierende Faktoren sind wechselseitig bedingend, weshalb diese allesamt beachtet und eingehalten werden müssen.

Dosage

MaloStar® Fruit kann gemeinsam mit der Weinhefe direkt zugegeben werden bzw. innerhalb der ersten drei Tage nach Gärbeginn (simultane Beimpfung/Co-Inokulation). Eine Zugabe nach Ende der alkoholischen Gärung ist ebenfalls möglich (sequenzielle Beimpfung). Dosage: 1 g gefriergetrocknete Bakterien für 1 hL Most/Wein.

- Temperatur des Gebindes sollte 20 °C betragen. Die Bakterien etwa 30 Minuten vor Zusatz langsam Raumtemperatur annehmen lassen, danach die Verpackung öffnen und Inhalt direkt in das Gebinde zugeben. Alternativ können die Bakterien auch rehydriert werden: dafür werden diese in der 20fachen Menge nicht chloriertem Wasser (20 °C), maximal 20 Minuten lang rehydriert und dem Most/Wein zugesetzt.
- Temperatur des Gebindes während des BSA möglichst konstant halten (bei ungefähr 20 °C).
- Der Zusatz von 20 g/hL MaloStar® Nutri ist unter erschwerten Bedingungen (schleppende Gärung, hohe Gesamt-SO₂, niedriger pH-Wert, hoher Alkoholgehalt, nährstoffarmer oder belasteter Most/Wein) und generell für einen zügigeren BSA grundsätzlich empfehlenswert.

Lagerung

Ungeöffnete Packung kann 36 Monate bei - 18 °C, 18 Monate bei + 4 °C gelagert werden.
Mindestens haltbar bis: siehe Beutelprägung.

Verpackung

Dosage für 25 hL, 100 hL.



ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Die hier gegebenen Anwendungsempfehlungen beschreiben den bestimmungsgemäßen Einsatz des Produktes als Prozesshilfsmittel oder Zusatzstoff im Rahmen einer guten Herstellungspraxis. Ausschließlich bei dieser Anwendung kann die Lebensmittelsicherheit für das Endprodukt erreicht werden. Bitte beachten Sie jedoch: Unsere Produktmerkblätter basieren auf unserem derzeitigen Erfahrungsstand. Sie dienen allein der allgemeinen Information über unsere Produkte. Wegen der Unwägbarkeiten der Behandlung von Naturprodukten und möglicher Vorbehandlungen übernehmen wir keine Haftung für die Anwendung im Einzelfall. Die Einhaltung der für den Einsatz unserer Produkte geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen ist vom Anwender stets selbst zu prüfen. Alle Angaben erfolgen daher ohne Gewähr. Änderungen bleiben vorbehalten. Es gelten ergänzend unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen (abrufbar unter www.erbsloeh.com).

Version 006 – 05/2023 FK – Druck 08.05.2023