



MaloStar® Cream

Oenologisches, ternäres Gemisch robuster Bakterienstämme mit verschiedenen, sich positiv ergänzenden Eigenschaften für den zügigen BSA

Produkterläuterung

MaloStar® Cream ist ein ternäres Gemisch äußerst robuster Bakterienselektionen für die Erzeugung harmonischer, aber auch kräftiger cremiger Weine mit klassischer BSA-Ausprägung. Die Einleitung des BSA und die vollständige Umsetzung von Äpfel- zu Milchsäure erfolgt dadurch auch unter schwierigen Bedingungen erfolgreich. Hohe Alkoholverträglichkeit, gute pH-Toleranz und ein starkes Durchsetzungsvermögen auch bei niedrigen Temperaturen zeichnen MaloStar® Cream aus. Ein spezielles Züchtungsverfahren und die Aktivierung der Starterkultur nach dem von Erbslöh patentierten Verfahren vermeiden eine durch Pantothen säuremangel bedingte mögliche Bildung flüchtiger Säure aus Glucose.

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

Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • Gutes Durchsetzungsvermögen gegenüber wilden Mikroorganismen • Zügiger malolaktischer Umsatz • Schnelle Zellzahlzunahme • Robuster Charakter aller Stämme im ternären Gemisch • Hohe Alkoholtoleranz • Gute pH-Toleranz • Starkes Durchsetzungsvermögen bei niedrigen Temperaturen • Fördert Cremigkeit, Struktur, Volumen und angenehme laktische und buttrige Noten • Vermeidung der unerwünschten Bildung von Histamin durch Bakterien der Spontanflora • kürzere Vinifikationszeit auch unter schwierigen Bedingungen • SO₂-Einsparung im Wein
Empfohlen für	<ul style="list-style-type: none"> • Weiß- und Rotweine. Auch für die Simultanbeimpfung geeignet
Bedingungen für den BSA	<ul style="list-style-type: none"> • Freie SO₂ < 20 mg/L • Gesamt-SO₂ < 35 mg/L • Temperatur bei Beimpfung mindestens 16 °C • Spätere Temperaturabnahme auf Kellertemperatur beeinträchtigt den bereits begonnenen BSA nicht • pH-Wert > 3,1 • Alkoholgehalt < 15,5 Vol.-%
Achtung	Hefen, die säureerhaltend sind oder hohe SO ₂ -Gehalte verursachen, sowie SO ₂ -konservierendes Vitamin C können über eine obligate Maische-/Most-Schwefelung hinaus zur starken Erhöhung der SO ₂ -Gehalte führen und damit die Inaktivierung der Starterkultur verursachen.

Dosage

Der mit MaloStar® Cream-Bakterienkultur und Aktivator befüllte Doppelkammerbeutel reicht nach dem Aktivieren für 2.500 L Most/Wein. Simultane Zugabe 24 Stunden nach der Hefe in den Most oder konsekutive Zugabe in den noch gärungswarmen Jungwein direkt im Anschluss an die alkoholische Gärung.

Aktivierung

2,5 L Wasser* in einen sauberen Behälter vorlegen und den Aktivator (Kammer 1) des Doppelkammerbeutels zugeben. Gut umrühren. Nach 5 Minuten die Starterkultur (Kammer 2) bis zur vollständigen Suspendierung zugeben und erneut gut durchrühren. Abgedeckt stehen lassen, dabei entstehende CO₂-Gase entweichen lassen. Die Aktivierung der Bakterien erfolgt bei Raumtemperatur über einen Zeitraum von 6 bis 8 Stunden. Während dieser Zeit mehrmals durchrühren, um vor allem in der Anfangsphase, ein Absetzen und dadurch Nährstoffmangel zu vermeiden. Vor der Zugabe zum Gebinde an die Most-/Weintemperatur anpassen (Temperaturunterschied < 4 °C). Danach dem Most/Wein zugeben. Vor Anwendung der Kulturen sollten die wichtigsten Wein-/Most-Parameter (pH-Wert, Temperatur, Alkoholgehalt und Gesamt SO₂-Gehalt) mit den Anforderungsbedingungen der Bakterien abgeglichen werden.



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 Herstellpraxis. 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 004 – 11/2020 JF – Druck 04.11.2020



MaloStar® Cream

Oenologisches, ternäres Gemisch robuster Bakterienstämme mit verschiedenen, sich positiv ergänzenden Eigenschaften für den zügigen BSA

Die Aktivierung bewirkt ein Starten des Bakterienstoffwechsels unter Aufnahme lebenswichtiger Nährstoffe, vor allem Pantothensäure. Ein Mangel an Pantothensäure während des BSA könnte die Bildung von Acetat aus Glucose stimulieren. Um einem solchen Mangel vorzubeugen, wurde die Bakterienkultur schon bei der Züchtung mit Nährstoffen angereichert, die dieses Vitamin in ausreichender Menge zur Verfügung stellen und so das Risiko einer Bildung flüchtiger Säure aus Glucose reduzieren. Gleichzeitig erfolgt eine langsame und zellzahlschonende Adaption der Bakterien an die Lebensbedingungen im Most/Wein.

Lagerung

Bei höchstens +4 °C 24 Monate. Eine kurzfristige leichte Erwärmung beim Transport hat keinen Einfluss auf die Aktivität.

*Wasser: Bevorzugt wird entmineralisiertes Wasser oder destilliertes Wasser (25 °C) verwendet. Wenn nicht anders möglich, kann auch Trinkwasser (25 °C) verwendet werden, sofern es entsprechend der deutschen Trinkwasser-VO nicht mehr als 0,3 mg/L Cl₂ enthält.