



MaloStar® Fruit

Oenologische, citratnegative Bakterienkultur der zweiten Generation für den diacetyl- und acetatreduzierten Ausbau fruchtbetonter Weine

Produktlerläuterung

MaloStar® Fruit erlaubt den biologischen Säureabbau (BSA) in Weinen, die unter Beibehaltung der natürlichen Citronensäure der Traube fruchtbetont vinifiziert werden sollen. Der von Erbslöh weiterentwickelte Stamm *Oenococcus oeni* CN2 erhält das Potenzial zusätzlicher Aromakomponenten, die beim spontanen BSA bzw. beim BSA mit herkömmlichen Starterkulturen verloren gehen. In der Sensorik verleiht die Säure dem Wein Frische und Struktur und fördert ein ausgewogenes Verhältnis der wichtigsten Geschmackskomponenten des Weins.

Citratnegativ bedeutet, dass der Bakterienkultur MaloStar® Fruit die Fähigkeit zum Abbau von Citronensäure fehlt. Gleichzeitig unterbleibt die Bildung von Diacetyl aus Citronensäure, das zur Bildung laktischer bzw. buttriger Noten führt und durch breite Geschmacksfülle die frischfruchtigen Aromen überlagert.

MaloStar® Fruit bietet größte Sicherheit beim BSA, da die citrat-negative Eigenschaft durch Erhalt der Citronensäure eine Bildung zusätzlicher flüchtiger Säure verhindert, die beim spontanen BSA bzw. beim BSA mit herkömmlichen Starterkulturen immer entsteht.

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 beim BSA.

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"> • Unterstützung der Aromen durch Erhalt der Citronensäure • Keine Überlagerungen von Fruchtaromen durch Diacetyl aus Citronensäure • Reduzierung des Bildungspotenzials an flüchtiger Säure durch Erhalt der Citronensäure • Die citratnegative und damit diacetylreduzierte Stammcharakteristik von MaloStar® Fruit ermöglicht einen sicheren BSA mit kurzer Vinifikationszeit. Nach Ende des BSA ist kein Diacetylmanagement notwendig. Die in diesem Zusammenhang stehende Lagerung auf der Feinhefe oder Zugabe von SO₂ entfällt. Eine dadurch reduzierte Schwefelung kann sofort erfolgen, was die Vermehrung wilder Mikroorganismen verhindert und dadurch Sicherheit gewährleistet.
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 < 10 mg/L • Gesamt-SO₂ < 25 mg/L • Temperatur bei Beimpfung mindestens 18 °C. Spätere Temperaturabnahme auf Kellertemperatur beeinträchtigt den bereits begonnenen BSA nicht • pH-Wert > 3,2 • Alkoholgehalt < 13,5 Vol.-%
Achtung	<ul style="list-style-type: none"> • Sensibel auf hohe Alkoholgehalte • Sensibel auf SO₂ <p>Hefen, die säureerhaltend sind oder hohe SO₂-Gehalte verursachen, sowie SO₂-konservierendes Vitamin C können über eine obligate Maische-/Most-Schwefelung hinaus zur starken Erhöhung der SO₂-Gehalte führen und damit die Inaktivierung der Starterkultur verursachen.</p>

Dosage

Der mit MaloStar® Fruit-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.



MaloStar® Fruit

Oenologische, citratnegative Bakterienkultur der zweiten Generation für den diacetyl- und acetatreduzierten Ausbau fruchtbetonter Weine

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. Die Aktivierung bewirkt ein Starten des Bakterienstoffwechsels unter Aufnahme lebenswichtiger Nährstoffe, vor allem Pantothenensäure. Ein Mangel an Pantothenensäure 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.

Verpackung

1 Alu-Doppelkammerbeutel. Die gefriergetrockneten Bakterien werden unter konditionierten Bedingungen mit Schutzgas überlagert abgefüllt.

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.