



# MaloStar Fruit

Culture bactérienne œnologique citrate-négative, limitant la production de diacétyl et d'acétaldéhyde, pour l'élaboration des vins fruités

MaloStar Fruit est une culture bactérienne citrate-négative qui facilite la fermentation malolactique (FML) tout en ne dégradant pas l'acide citrique naturel dans les vins. Du fait de son caractère citrate-négatif, la souche *Oenococcus oeni* CN2 développée par Erbslöh ne produit pas de diacétyl, dont les notes lactiques ou beurrées masquent les arômes de fruits frais, ni ne génère de formation d'acides volatils supplémentaires, à la différence de la FML spontanée ou réalisée avec des cultures bactériennes classiques. MaloStar Fruit maintient ainsi le caractère fruité des vins, et la préservation de l'acide citrique confère aussi fraîcheur et équilibre en bouche.

De plus, un procédé spécifique de sélection et d'activation de la culture, breveté par Erbslöh, permet d'éviter la formation d'acides volatils à partir de glucose pendant la FML.

Produit conforme au règlement de la Commission européenne N° 934/2019 relatif aux pratiques œnologiques. L'utilisateur doit s'assurer du respect des réglementations nationales. La pureté et la qualité du produit sont testées en laboratoire.

Bénéfices	<ul style="list-style-type: none"><li>• Amplifie les arômes fruités en préservant l'acide citrique</li><li>• Absence de production de diacétyl masqueur d'arômes</li><li>• Réduction du potentiel de formation d'acides volatils</li><li>• Le caractère citrate-négatif de MaloStar Fruit sécurise la FML qui ne nécessite donc aucune gestion du diacétyl une fois celle-ci terminée. Un léger sulfitage suffira pour empêcher toute prolifération ultérieure de microorganismes indésirables.</li></ul>
Recommandation	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pour tout type de vins blancs et rouges.</li><li>• Utilisable en inoculation séquentielle ou en co-inoculation.</li></ul>
Condition d'emploi	<ul style="list-style-type: none"><li>• SO<sub>2</sub> libre &lt; 10 mg/L</li><li>• SO<sub>2</sub> total &lt; 25 mg/L</li><li>• Température minimale d'inoculation : 18 °C. La diminution ultérieure de la température du vin n'empêche pas la poursuite de la FML</li><li>• pH ≥ 3,2</li><li>• Teneur en alcool : ≤ 13,5 % vol</li></ul>
Remarque	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sensible à l'alcool</li><li>• Sensible au SO<sub>2</sub></li></ul> <p>Les levures qui préservent l'acidité ou qui produisent du SO<sub>2</sub> ainsi que de l'acide ascorbique, utilisé sur moût, qui protège le SO<sub>2</sub> peuvent générer une augmentation significative de la teneur en SO<sub>2</sub> actif et entraîner la désactivation de la culture bactérienne.</p>

## Dosage et mode d'emploi

Dose double poches (bactérie + activateur) qui permet de traiter 25 hl.

Après réactivation, incorporation dans le moût 24 heures après le levurage ou dans le vin immédiatement après la fin de la fermentation alcoolique en profitant de la chaleur de celle-ci.

### Réactivation

Versez 2,5 L d'eau (\*) dans un récipient propre et verser l'activateur (poche 1). Bien mélanger. Au bout de cinq minutes, ajouter la culture bactérienne (poche 2) jusqu'à complète dispersion et bien remuer. Couvrir et laisser reposer, en laissant s'échapper le CO<sub>2</sub> qui se dégage. La bactérie est activée à la température ambiante sur une période de six à huit heures. Agiter plusieurs fois au cours de cette période, en particulier au départ, pour éviter la sédimentation et le manque de nutriments qui en résulterait localement. Ajuster à la température du moût/vin avant de l'ajouter à la cuve (différence de température <4 °C) puis verser dans le moût / vin. Les paramètres clés du moût/vin (pH, température, teneur en alcool et teneur en SO<sub>2</sub> total) doivent répondre aux conditions requises.

La réactivation déclenche le métabolisme des bactéries qui absorbent les nutriments essentiels apportés par l'activateur, principalement l'acide pantothénique. Une carence en acide pantothénique au cours de la FML entraînerait la formation d'acidité volatile à partir du glucose. Pour prévenir une telle situation, la culture bactérienne est enrichie en nutriments lors de sa production.

(\*) Utiliser de l'eau minérale ou distillée (25°C). Si pas d'autre alternative, utilisation d'eau potable (25°C) possible mais contenant moins de 0,3 mg/l de chlore.

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

**ERBSLÖH**  
Fortschritt macht Zukunft®

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité se serait être engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à www.erbsloeh.com.  
Version 003 - 10/2019 RL - imprimé le 25/10/2019



# MaloStar Fruit

Culture bactérienne œnologique citrate négative, limitant la production de diacéthyle et d'acétaldéhyde, pour l'élaboration des vins fruités

## Conditionnement

Sachet double poches en aluminium. Les bactéries lyophilisées sont conditionnées en condition contrôlée sous gaz inerte.

## Conservation

Conserver en-dessous de 4 ° C pendant 24 mois maximum. Un léger réchauffement temporaire pendant le transport n'affecte pas l'activité.

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

**ERBSLÖH**  
Fortschritt macht Zukunft®

Les présentes recommandations s'appliquent à l'utilisation du produit en tant qu'auxiliaire technologique ou additif dans le cadre d'une bonne pratique de production. Seule cette utilisation peut participer à la sécurité du produit final. Toutefois, nos fiches techniques sont basées sur nos connaissances et notre expérience actuelles et n'apportent que des informations générales sur nos produits. En raison des traitements préliminaires non connus et compte tenu des imprévus liés aux produits naturels à traiter, toutes les données sont fournies sans garantie et notre responsabilité ne sera pas engagée. Le respect des lois et règlements quant à l'utilisation de nos produits relève de la responsabilité de l'utilisateur. Toutes les informations sont sujettes à changement sans préavis. Nos conditions générales de ventes s'appliquent, se référer à [www.erbsloeh.com](http://www.erbsloeh.com).  
Version 003 - 10/2019 RL - imprimé le 25/10/2019