



Bi-Start® Forte SK2

Batteri acido lattice per vino rosso e vino bianco

Descrizione del prodotto

Bi-Start® Forte SK2 è una coltura starter ad alta concentrazione (*Oenococcus oeni*) per l'avvio diretto della fermentazione malolattica nel vino bianco e rosso. I principali criteri di selezione per Bi-Start® Forte SK2 erano la degradazione ottimale dell'acido malico anche in condizioni sfavorevoli, come bassi valori di pH e basse temperature. Come risultato della precedente induzione dello stress durante la produzione, Bi-Start® Forte SK2 è estremamente stabile e sicuro da usare. Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 606/2009. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Altri benefici	<ul style="list-style-type: none">• L'inoculo con Bi-Start® Forte SK2 consente un migliore controllo dell'avvio, della durata e dell'effetto sull'aroma e sulla struttura del vino della fermentazione malolattica.• Favorisce l'armonia e le caratteristiche varietali tipiche dei vini Pinot, enfatizzando gli aromi floreali e di frutta esotica. La struttura dei vini rossi diventa più morbida e rotonda.• I vini hanno una maggiore stabilità microbiologica dopo la fermentazione malolattica.• Il fabbisogno di SO₂ è minore dopo la fermentazione malolattica.• Il corso della fermentazione malolattica è uniforme.• I vini fermentati in questo modo hanno migliori proprietà organolettiche.
Consigliato per	<ul style="list-style-type: none">• Tutti i tipi di vino bianco, rosé e rosso.
Condizioni per la fermentazione malolattica	<ul style="list-style-type: none">• SO₂ libera: max. 15 mg/L. Ideale: NO SO₂!• SO₂ totale: massimo 45 mg/L.• Consigliato per il progresso ottimale della fermentazione malolattica: Inoculazione verso la fine della fermentazione alcolica (zucchero residuo <4 g / L) o immediatamente dopo la fermentazione.• pH: il valore di pH dovrebbe essere 3,0 o superiore (se necessario, regolare a pH 3,0 o superiore usando Erbslöh-Kalk).• Temperatura: La temperatura del vino deve essere superiore a 14 °C.• Contenuto alcolico: max. 14,5 % ABV• E' utile se il vino è ancora sul lievito sano o, almeno, sulle fecce fini.• L'anidride carbonica può inibire la fermentazione malolattica. L'eccesso di anidride carbonica può essere eliminato agitando accuratamente, secondo necessità.• L'aggiunta del nutriente speciale Bi-Start® Nutri della fermentazione malolattica aiuta notevolmente ad ottenere una fermentazione malolattica senza problemi.

Dosaggio

Il nuovo ceppo Bi-Start® Forte SK2 può essere utilizzato per il vino bianco e rosso. La nuova selezione e concentrazione, così come l'induzione dello stress a monte, determinano un miglioramento significativo delle proprietà di inizio e di fermentazione. Le nuove colture Bi-Start® Forte SK2 presentano un numero enorme di cellule vitali. Il contenuto del pacchetto di circa 20 g per inoculare 10 hL di vino hanno una capacità di inoculazione di 1 x 10¹¹ cellule / g. Questo aumenta ancora una volta in modo decisivo la capacità di Bi-Start® Forte SK2 per produrre risultati garantiti. Il contenuto della confezione per 10 hL viene attivato in 0,2 L di acqua e quello per 50 hL in 1,0 L di acqua (a circa 25 °C). Dopo 30 minuti (mescolare di tanto in tanto) la coltura attivata viene aggiunta al serbatoio e miscelata brevemente. Bi-Start® Nutri deve essere aggiunto per un miglior apporto di nutrienti. Questa coltura può anche essere propagata in anticipo aggiungendo BiStart® Nutri, o dopo sospensione in una miscela di mosto e acqua filtrata in modo sterile o bollita e dopo aver regolato il pH a 4.

Stoccaggio

Conservare a una temperatura massima di 4 °C fino a 24 mesi. Un leggero riscaldamento temporaneo durante il trasporto non influisce sull'attività.

Produttore: Lallemand S.A., France

Venduto da: Erbslöh Geisenheim GmbH, Erbslöhstr. 1, 65366 Geisenheim, Germany

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®

Le qui presenti raccomandazioni per l'uso descrivono l'utilizzo previsto del prodotto come co-adiuvante di processo oppure come additivo nell'ambito di un buon esercizio di produzione. Già solo in questo utilizzo la sicurezza degli alimenti può essere raggiunta per il prodotto finale. Tuttavia occorre tener conto di quanto segue: i nostri fogli di istruzioni dei prodotti si basano sulle nostre esperienze attuali. Servono solamente come informazione generale sui nostri prodotti. A causa dell'imponderabilità del trattamento dei prodotti naturali e dei possibili pretrattamenti non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'utilizzo nel singolo caso. L'osservanza delle leggi vigenti e delle norme di sicurezza per l'utilizzo dei nostri prodotti deve essere sempre controllato dall'utilizzatore stesso. Per cui tutti i dati sono senza garanzia. Ci riserviamo il diritto di effettuare modifiche senza alcun preavviso. Valgono a complemento le nostre Condizioni generali di vendita (disponibili su www.erbsloeh.com).

Versione 006 – 06/2019 JF – stampato 27.06.2019