



Bi-Start® Vitale SK11

Coltura starter FML per vini rossi e bianchi

Descrizione del prodotto

Bi-Start® Vitale SK11 è una coltura di avviamento altamente concentrata liofilizzata per l'avvio diretto della fermentazione malolattica nei vini rossi e bianchi. Il ceppo batterico è stato accuratamente selezionato dalle fermentazioni spontanee di *Oenococcus oeni* da una famosa zona vinicola internazionale. È stato selezionato per il suo alto tasso di propagazione, per la sua maggiore vitalità e, di conseguenza, per la sua capacità di eseguire un sicuro e rapido degrado dell'acido malico. Bi-Start® Vitale SK11 tollera facilmente valori di pH bassi e le fresche temperature di cantina. Durante la selezione del ceppo, sono state particolarmente considerate le elevate concentrazioni di alcol tipiche dei climi meridionali. La nuova coltura di avviamento fa fronte anche a valori di SO₂ elevati, che vengono abitualmente utilizzati per la solfitazione del pressato. Garantisce una fermentazione malolattica priva di istamina e una bassa formazione di acido volatile. La vitalità è promossa attraverso l'induzione dello stress applicata durante la produzione, in modo che Bi-Start® Vitale SK11 sia adattato in modo ottimale alle condizioni difficili. 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">• Iniziare la fermentazione malolattica con l'utilizzo di Bi-Start® Vitale SK11 permette un miglior controllo dell'inizio e della durata della fermentazione malolattica.• La FML promuove la struttura dei vini che risultano più cremosi e arrotondati. Anche la coltura starter selezionata enfatizza gli aromi tipici varietali nei vini bianchi, specialmente portando in primo piano note di frutta secca e pesca.• Nel caso di vini rossi, Bi-Start® Vitale SK11 completa in maniera elegante il loro carattere. Si possono accentuare note di marmellata, ciliegie, o peperoni maturi. L'aroma dei potenti vini bianchi, o dei rossi corposi, è supportato da una sottile nota burrosa.• Dopo la fermentazione malolattica i vini hanno una maggior stabilità microbiologica.• Dopo la fermentazione malolattica il fabbisogno di SO₂ è inferiore.• Il corso della fermentazione è uniforme.• I vini fermentati in questo modo hanno profili organolettici migliori.
Consigliato per	<ul style="list-style-type: none">• Tutti i tipi di vini bianchi, bianchi, rosé e rossi.
Condizioni per la fermentazione malolattica	<ul style="list-style-type: none">• SO₂ libera: max. 15 mg/L. Ideale.• SO₂ totale: massimo 50 - 60 mg/L.• pH: il valore 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 di 16 °C o superiore.• Contenuto alcolico: max. 15,5 % ABV.• E' più vantaggioso se il vino è ancora sul lievito sano o sulle fecce fini.• L'anidride carbonica può inibire la fermentazione malolattica. L'anidride carbonica in eccesso può essere eliminata agitando accuratamente, secondo l'esigenza.• L'aggiunta del nutriente speciale di fermentazione malolattica Bi-Start® Nutri, aiuta in modo significativo la fermentazione malolattica senza problemi.

Dosaggio

Il nuovo ceppo Bi-Start® Vitale SK11 può essere utilizzato sia nella produzione di vino rosso che bianco. Con un numero di cellule vitali > 1 x 10¹¹ CFU/g, la coltura di avviamento Bi-Start® Vitale SK11 è molto concentrata e offre condizioni eccezionali per l'avvio della fermentazione malolattica. Il contenuto della confezione per 10 hL sono attivati in 0,2 L di acqua e quelli per 50 hL in 1,0 L di acqua (a circa 20 °C). Questi vengono aggiunti al serbatoio dopo 15 minuti (mescolando di tanto in tanto durante questo periodo) e miscelati brevemente. Bi-Start® Nutri deve essere utilizzato per un apporto di nutrienti migliorato. L'inoculazione verso la fine della fermentazione alcolica, (zucchero residuo < 4 g/L), o immediatamente dopo la fermentazione, è consigliata per un progresso ottimale della FML, ma Bi-Start® Vitale SK11 è anche ideale per l'inoculo simultaneo.

Stoccaggio

Conservare ad una temperatura massima di 4 °C per non più di 24 mesi. Un momentaneo, leggero riscaldamento durante il trasporto non influenza l'attività.



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

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