



MaloStar® Cream

Miscela enologia ternaria di ceppi di batteri robusti, dalle varie proprietà complementari per una rapida FML

Descrizione del prodotto

MaloStar® Cream è una miscela ternaria di ceppi di batteri estremamente robusti e selezionati per la produzione di vini armoniosi, ma potenti e cremosi dalle classiche caratteristiche della FML. L'inizio della FML e la completa conversione dell'acido malico in acido lattico hanno successo anche in condizioni difficili. MaloStar® Cream è caratterizzata da un'elevata tolleranza all'alcol, buona tolleranza del pH e buona resistenza anche a basse temperature. La formazione potenziale di acidi volatili dal glucosio, causata da una carenza di acido pantotenico è scongiurata da uno speciale processo di riproduzione e attivazione della coltura starter utilizzando il processo brevettato di Erbslöh. Autorizzato dalle Normative della Commissione Europea n. 934/2019. L'utente deve verificare la conformità alle normative nazionali. Testato in laboratorio per purezza e qualità.

Altri benefici	<ul style="list-style-type: none">Buona resistenza ai microorganismi selvaticiRapido inizio della fermentazione malolatticaRapido aumento delle celluleRobusta natura di tutti i ceppi nella miscela ternariaElevata tolleranza alcolicaBuona tolleranza al pHBuona tenacità alle basse temperatureFavorisce cremosità, struttura, volume e gradevoli note lattiche e burroseEvita la formazione indesiderata di istamina da parte dei batteri indigeni del lievitoTempo di vinificazione più breve, anche in condizioni difficiliReduce l'SO₂ nel vino
Raccomandato per	<ul style="list-style-type: none">Vini bianchi e rossi. Adatto anche per inoculazione simultanea
Condizioni per FML	<ul style="list-style-type: none">SO₂ libera < 20 mg/LSO₂ totale < 35 mg/LTemperatura di inoculo di almeno 16 °CLa successiva diminuzione di temperatura della cantina non impedisce la continuazione della FMLValore pH > 3.1Contenuto alcolico < 15.5 % ABV
N. B.	I lieviti che sostengono gli acidi o che causano alti contenuti di SO ₂ , e la vitamina C che conserva la SO ₂ possono portare ad un marcato aumento del contenuto di SO ₂ attraverso la solforazione obbligatoria del mosto e provocare la disattivazione della coltura starter.

Dosaggio

Dopo l'attivazione, la sacca a doppia sezione riempita con coltura batterica e attivatore di MaloStar® Cream è sufficiente per 2.500 L di vino. Aggiungere contemporaneamente al mosto 24 ore dopo il lievito, o aggiungere consecutivamente al vino giovane ancora caldo dalla fermentazione immediatamente dopo la fermentazione alcolica.

Attivazione

Mettere 2,5 L di acqua * in un contenitore pulito e aggiungere l'attivatore (sezione 1) dal sacchetto a doppia sezione. Mescolare bene. Dopo cinque minuti aggiungere la coltura starter (sezione 2) fino a quando non è completamente sospesa e mescolare nuovamente bene. Coprire e lasciare riposare, facendo fuoriuscire la CO₂ generata. I batteri vengono attivati a temperatura ambiente in un periodo da sei a otto ore. Mescolare più volte durante questo periodo, soprattutto nelle prime fasi, per prevenire la deposizione e una conseguente mancanza di sostanze nutritive. Regolare la temperatura del mosto /vino prima di aggiungere al serbatoio (differenza di temperatura < 4 °C). Quindi aggiungere al mosto/vino. I principali parametri vino/mosto (valore pH, temperatura, contenuto alcolico e contenuto totale di SO₂) devono essere confrontati con le condizioni batteriche richieste prima di utilizzare le colture.



MaloStar® Cream

Miscela enologia ternaria di ceppi di batteri robusti, dalle varie proprietà complementari per una rapida FML

L'attivazione fa in modo che i batteri inizino a metabolizzare mentre assorbono i nutrienti vitali, principalmente l'acido pantotenico. Una carenza di acido pantotenico durante la FML può stimolare la formazione di acetato da glucosio. Per prevenire tale carenza, la coltura batterica è stata arricchita con sostanze nutritive durante la riproduzione. Questi nutrienti forniscono quantità adeguate di questa vitamina e quindi riducono il rischio che il glucosio formi un acido volatile. Allo stesso tempo, i batteri si adattano lentamente, proteggendo il numero di cellule, all'habitat nel mosto/vino.

Stoccaggio

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

*Acqua: è preferibile l'uso di acqua demineralizzata o distillata (25 °C). Se non ci sono alternative, è possibile utilizzare anche acqua potabile (25 °C), a condizione che non contenga più di 0,3 mg/L Cl₂ secondo il Regolamento Tedesco sulla Qualità dell'Acqua.