



MaloStar® Fruit

Coltura batterica enologica, citrato negativa, di seconda generazione, per la riduzione di diacetile e acetato nella vinificazione di vini fruttati.

Descrizione del prodotto

MaloStar® Fruit facilita la fermentazione malolattica (FML) nei vini da vinificare con uno stile fruttato, mantenendo al contempo, l'acido citrico naturale delle uve. Il ceppo *Oenococcus oeni* CN2, sviluppato da Erbslöh, supporta il potenziale di ulteriori componenti aromatiche che vanno perdute durante la FML spontanea, o la FML con le colture starter convenzionali. L'acido conferisce freschezza e struttura al vino e promuove un equilibrio nei suoi aromi chiave.

Citrato negativo significa che la coltura batterica MaloStar® Fruit non degrada l'acido citrico. Allo stesso tempo, sopprime la formazione di diacetile dall'acido citrico, responsabile della formazione di note lattiche o burrose, che mascherano gli aromi freschi/fruttati con la loro ricchezza.

MaloStar® Fruit salvaguarda completamente la FML in quanto, preservando l'acido citrico, le sue proprietà negative impediscono la formazione di ulteriori acidi volatili che vengono sempre prodotti durante la FML spontanea o la FML che utilizza le colture starter convenzionali.

La formazione potenziale, durante la FML, degli acidi volatili dal glucosio, causata da una carenza di acido pantotenico, viene evitata mediante uno speciale processo di attivazione e nutrizione 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.

Ulteriori benefici	<ul style="list-style-type: none"> • Promuove gli aromi trattenendo l'acido citrico • Gli aromi di frutta non sono mascherati dal diacetile dell'acido citrico • Riduzione della potenziale formazione di acidi volatili tramite la ritenzione di acido citrico <p>Le caratteristiche di citrato-negativo, e quindi di riduttore di diacetile del ceppo MaloStar® Fruit, facilitano una FML sicura con tempi di vinificazione più brevi. Non è necessaria alcuna gestione del diacetile quando la FML è completa. Non è più richiesto lo stoccaggio sui lieviti o la consueta aggiunta di SO₂ in questo contesto. La conseguente riduzione della solforazione può aver luogo immediatamente, impedendo la proliferazione di microrganismi selvatici e garantendo l'affidabilità.</p>
Raccomandato per	<ul style="list-style-type: none"> • Vini bianchi e rossi. Adatto anche per l'inoculazione simultanea
Condizioni per FML	<ul style="list-style-type: none"> • SO₂ libera < 10 mg/L • SO₂ totale < 25 mg/L • Temperatura minima di inoculazione 18 °C. La successiva diminuzione di temperatura a quella della cantina non impedisce il proseguo della FML • Valore pH > 3.2 • Contenuto alcolico < 13.5 % ABV
N. B.	<ul style="list-style-type: none"> • Sensibile a contenuti alcolici più alti • Sensibile a SO₂ <p>I lieviti che sostengono gli acidi o che causano alti contenuti di SO₂ e la vitamina C che conserva SO₂, possono portare ad un marcato aumento del contenuto di SO₂ attraverso la solforazione obbligatoria di succo/mosto e causare la disattivazione della coltura starter.</p>

Dosaggio

Dopo l'attivazione, la sacca a doppia sezione riempita con coltura batterica e attivatore di MaloStar® Fruit è sufficiente per 2,500 L di mosto/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.



MaloStar® Fruit

Coltura batterica enologica, citrato negativa, di seconda generazione, per la riduzione di diacetile e acetato nella vinificazione di vini fruttati.

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 iniziale (sezione 2) fino a quando non è completamente sospesa e mescolare nuovamente. Coprire e lasciare riposare, lasciando fuoriuscire la CO₂ generata. I batteri vengono attivati a temperatura ambiente per un periodo da sei a otto ore. Mescolare più volte durante questo periodo, soprattutto nelle fasi iniziali, per prevenire il deposito e una conseguente carenza di sostanze nutritive. Adattare alla 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. 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 dal 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.

Confezione

1 busta in alluminio a doppia sezione I batteri liofilizzati sono riempiti in condizioni di gas protetto.

Stoccaggio

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

*Acqua

L'utilizzo di acqua demineralizzata o distillata (25 °C) è consigliabile. 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.