

**POPIS VÝROBKU**

Bi-Start<sup>®</sup> Forte SK2 je koncentrovaná kultura bakterií k jednoduchému, přímému zahájení biologického odbourání kyselin v bílém a červeném víně. Povolena podle současných platných zákonů a nařízení. Testována odbornou laboratoří na čistotu a kvalitu.

**PŮVOD**

Bi-Start<sup>®</sup> Forte SK2 je za mrazu vysušená startovací kultura bakterií pro bílá a červená vína, která stále vzbuzovala pozornost při testování různých kmenů *Leuconostoc oenos* (*oenococcus oeni*). Dobrá vitalita ve víně stejně jako rychlá schopnost množení byla jednoznačně rozpoznatelná. Izolace byla provedena z vybraného spontánního odbourání. Takto vybraný nový kmen je velice úspěšný za obtížných podmínek.

**VLASTNOSTI**

Optimální odbourání kyseliny jablečné a schopnost růstu za nízkého pH a nízké teploty bylo hlavním kritériem výběru Bi-Start<sup>®</sup> Forte SK2. Díky indukčnímu stresu při produkci je Bi-Start<sup>®</sup> Forte SK2 extrémně stabilní a zvýší se tím enormně jeho použitelnost.

**ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI**

Vína budou v celé struktuře harmonická a vyvážená. Buket bílých vín se podpoří. U bílých vín, zejména u burgundských odrůd, vystoupí broskvové a medové tóny. Také se může objevit aroma exotického ovoce a květinové tóny. Sametově hebký teplý typ červených vín se po odbourání ještě více projeví a je ještě vnímatelnější. Zvláště vystoupí třešně, maliny a jahody. Zajímavé jsou také náznaky mandlí a zvýšený květnatý typ. Po odbourání je kyselý dojem potlačen, proto vína budou kulatá a plnější.

**POČET ŽIVÝCH BUNĚK/KONCENTRACE**

Nová kultura Bi-Start<sup>®</sup> Forte SK2 vykazuje enormně vysoký počet živých buněk. Obsah balení cca 20 g na zaočkování 10 hl vína představuje inokulační kapacitu  $1 \times 10^{11}$ /g. Tím je rozhodně ještě posílena funkční jistota Bi-Start<sup>®</sup> Forte SK2.

**PRODUKT A PŘEDNOSTI METODY**

Zahájení BOK s Bi-Start<sup>®</sup> Forte SK2 umožňuje lepší kontrolu nad průběhem a dobou odbourávání, jakož i vlivu na aroma a strukturu vína. Po BOK jsou vína mikrobiologicky stabilní a potřeba SO<sub>2</sub> je nižší. Po odbourání je víno harmonické a takto odkyselená vína jsou senzorycky lepší.

**PODMÍNKY PRO BIOLOGICKÉ ODBOURÁNÍ KYSELINY JABLEČNÉ****Bi-Start<sup>®</sup> Forte SK2:**

- Volný SO<sub>2</sub>: max. 15 mg/l, ideálně žádný SO<sub>2</sub>!
- Celkový SO<sub>2</sub>: max. 45 mg/l.

Vhodný termín pro naočkování je konec alkoholového kvašení (zbytkový cukr pod 4 g/l) nebo bezprostředně po kvašení.

- pH: by mělo být 3,0 nebo vyšší (pokud je nutné, upravit pH pomocí Erbslöh-Kalk na pH 3,0 nebo vyšší)
- Teplota: teplota vína by se měla pohybovat nad 14 °C.
- Obsah alkoholu: max. 14,5 % obj.

Příznivě se projevuje, když víno leží ještě na zdravých kvasnicích nebo alespoň na jemných kalcích.

**Bakterie  
na biologické  
odbourávání  
kyseliny jablečné  
pro bílá a  
červená vína**

Oxid uhličitý může BOK omezovat, proto by se měl přebytečný obsah vyhnat opatrným mícháním nebo přečerpáváním.

Dodatečné přidání speciální výživy Bi-Start® Nutri významně podpoří bezproblémové BOK.

## **POUŽITÍ**

Nový kmen Bi-Start® Forte SK2 je alternativně použitelný pro bílá a červená vína. Nová selekce a koncentrace stejně jako preventivní stresová indukce vedou k výraznému zlepšení podmínek pro nastartování a dokončení jablečno-mléčné fermentace, a to za znatelně nižšího dávkování. Obsah balení na 10 hl nasypat do 0,2 l vody a na 50 hl nasypat do 1 l vody (cca 25 °C), po 30 minutách (mezitím čas od času promíchat) přidat do nádrže a krátce promíchat. Pro vylepšení zásoby výživy by se mělo přidat Bi-Start® Nutri. Tato kultura může být také rozmnožena přidáním kvasinkového extraktu suspendovaného ve sterilně filtrované nebo sterilizované směsi mošt/voda a také upravením pH na hodnotu 4,0.

## **SKLADOVÁNÍ**

Nejvýše + 4°C 24 měsíců. Krátkodobé lehké ohřátí při dopravě nemá žádný vliv na aktivitu.

Výrobce: Lallemand S.A., Francie

Prodej: Erbslöh Geisenheim AG, Erbslöhstrasse 1, D-65366 Geisenheim