

**POPIS PRODUKTU**

Vysoce koncentrovaná, za mrazu vysušená startovací kultura Bi-Start<sup>®</sup> Fresh SK 55 k přímému zahájení biologického odbourání kyselin přednostně v bílých a rosé vínech. Rovněž je také vhodná pro červená vína.

Povolená podle nařízení a směrnic EU. Testována odbornou laboratoří na čistotu a kvalitu.

**PŮVOD**

Za mrazu vysušený startovací preparát pro bílá a rosé vína byl pečlivě vybrán z rosé vín jihofrancouzských, renomovaných pěstitelských oblastí.

Bi-Start<sup>®</sup> Fresh SK 55 je úspěšný i za obtížných podmínek použití.

**VLASTNOSTI**

Vývoj Bi-Start<sup>®</sup> Fresh SK 55 se prováděl podle aspektů vysoké rychlosti růstu, stoupající vitality a s tím spojený jistý a rychlý rozklad kyseliny jablečné, dokonce i za nízkého pH a teploty, stejně tak při vysokém obsahu alkoholu a běžných hodnotách SO<sub>2</sub>. Kmen je extrémně robustní, a proto také vhodný pro BOK za obtížných podmínek. Odolnost se podporuje již při výrobě použitím stresových metod.

**Bakterie mléčného  
kvašení pro bílá a rosé  
vína**

**ORGANOLEPTICKÉ VLASTNOSTI**

Vína se ve své struktuře kyselin zharmonizují, obvyklá ostrost kyselin se odstraní a kyseliny se podstatně lépe začlení do celkové struktury vína. Buket vín se zvýrazní díky intenzivnímu svěže-ovocnému nepřetržitému aroma. Červená vína budou vnímána intenzivním aroma exotického ovoce. Kmen podporuje ovocné aroma u rosé vín a zachovává odrůdový charakter u bílých vín.

**POČET ŽIVÝCH BUNĚK / KONCENTRACE**

Bi-Start<sup>®</sup> Fresh SK 55 – startovací kultura velmi vysoce koncentrovaná 1 x 10<sup>11</sup> buněk/g, a proto má vynikající předpoklady pro biologické odbourávání kyselin.

**VÝHODY VÝROBKU A JEHO UŽITÍ**

- Zahájení BOK s Bi-Start<sup>®</sup> Fresh SK 55 umožňuje lepší kontrolu díky okamžiku a době odbourání stejně jako účinku na aroma a strukturu vína.
- Po BOK jsou vína mikrobiologicky stabilní.
- Po BOK je nižší potřeba SO<sub>2</sub>.
- Výsledek odkyselení je harmonický.
- Odkyselená vína se prezentují ovocně a minerálně.

## PODMÍNKY PRO JABLEČNO-MLÉČNOU FERMENTACI

- Volný SO<sub>2</sub>: max. 10 mg/l, ideálně žádný SO<sub>2</sub>.
- Celkový SO<sub>2</sub>: maximálně 55 – 60 mg/l. Doporučení pro optimální průběh BOK: zaočkování na konci alkoholového kvašení (zbytkový cukr < 4 g/l), nebo přímo po kvašení.
- pH by mělo být 3,1 nebo vyšší (pokud je nutné odkyselit na pH 3,0 nebo výše)
- Teplota > 13 °C: optimální rozsah teplot se pohybuje mezi 16 – 20 °C (bílá a rosé vína).  
Za obtížných podmínek (vysoký obsah alkoholu >14,5 % objem., nebo nižšího pH < 3,1, nebo vysoký obsah SO<sub>2</sub> > 45 ppm): 18 – 22 °C.
- Obsah alkoholu: max 15,5 – 16,0 % objem.
- Příznivě se projevuje, když víno leží na zdravých kvasnicích nebo na jemných kalech.
- Oxid uhličitý může omezovat BOK, proto se přebytečný oxid uhličitý vyhání opatrným mícháním nebo přečerpáváním.
- Dodatečné přidání speciální výživy pro BOK Bi-Start® Nutri, podstatně podporuje bezproblémové biologické odbourání kyselin,
- Kmen nevytváří žádný histamin (biogenní amin) z histidinu.
- Rozklad kyseliny citrónové se silně zpomalí, proto se bude vytvářet jen malý obsah těkavých kyselin a diacetyl.

## POUŽITÍ

Nový kmen Bi-Start® Fresh SK 55 druhu *Oenococcus oeni* je speciálně vyvinut pro bílá a rosé vína. Nová selekce a koncentrace, stejně jako stresové metody, vedou k tomu, že se dosáhlo zřetelně lepších startovacích a rozkladných vlastností. Obsah balení na 10 hl nebo 50 hl se nasype do 20násobného množství pitné vody při 20 °C, po 15 minutách (mezitím dvakrát promíchat) se přidá do celé nádrže a krátce promíchá. Preparát se může také přímo nasypat do nádrže bez rehydratace. Pro lepší zásobení živinami se může přidat výživa Bi-Start® Nutri.

Kmen je vhodný také pro simultánní klasické použití s vinařskými kvasinkami.

## SKLADOVÁNÍ

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

Výrobce: Lallemmand S.A., Francie

Odby: Erbslöh Geisenheim AG., Erbslöhstrasse. 1, D-65366 Geisenheim