

POPIS PRODUKTU

Vysoce koncentrovaná startovací kultura, sušená za zmrazeného stavu Bi-Start[®] Vitale SK11, pro přímé zahájení jablečno-mléčné fermentace v červeném a bílém víně. Povoleno podle nařízení a předpisů EU. Testován odbornou laboratoří na čistotu a kvalitu.

PŮVOD

Startovací přípravek sušený za zmrazeného stavu, pro červená a bílá vína byl pečlivě vybrán a izolován ze samovolných fermentací kmenů *Oenococcus oeni* pocházejících z mezinárodně proslulého vinařského regionu. Bi-Start[®] Vitale SK11 byl úspěšně testován za extrémně těžkých podmínek.

VLASTNOSTI

Nový kmen *Oenococcus oeni* byl vybrán pro svůj vysoký stupeň rozmnožování, zvýšenou vitalitu a následně pro svou schopnost provést bezpečné a rychlé odbourání kyseliny jablečné. Bi-Start[®] Vitale SK11[®] bez problému snáší nízkou hodnotu pH a chladné sklepní teploty. Zvláště posuzovány, při výběru tohoto kmene, byly vysoké koncentrace alkoholu, typické pro oblasti s jižním podnebím. Bez problémů jsou vysoké hodnoty SO₂, který se obvykle používá k šíření rmutu a moštu. Bi-Start[®] Vitale SK11 zaručuje BOK bez tvorby histaminu a pouze nepatrné tvoření těkavé kyseliny.

Vitalita se podporuje indukcí stresu vzniklým již během výroby, a proto se tato kultura optimálně přizpůsobí i těžkým podmínkám.

**MLF-startovací
kultura pro červená
a bílá vína**

ORGANO-LEPTICKÉ VLASTNOSTI

Jablečno-mléčná fermentace zlepšuje strukturu vín, která získají zdokonalenou krémovou chuť a zvýšenou vyžralost. Startovací kultura navíc zdůrazňuje různá aroma jednotlivých bílých vín. Převládají především tóny sušeného ovoce a broskví. U červených vín Bi-Start[®] Vitale SK11 elegantně zakulatí typický charakter vína s často velmi výraznou chutí džemu, třešní nebo zralých paprik. Náznak másla podporuje aromatický profil silných bílých vín a těžkých červených vín. Jablečno-mléčná fermentace eliminuje nepřiměřené ostré množství kyselin a zlepšuje strukturu – vína jsou komplexní, kulatá a harmonická.

POČET ŽIVÝCH BUNĚK/ KONCENTRACE

Koncentrace nové startovací kultury Bi-Start[®] Vitale SK11 je velmi vysoká a prokazuje výbornou očkovací kapacitu > 1 x 10¹¹ CFU/g.

VÝHODY VÝROBKU A JEHO UŽITÍ

- Použití Bi-Start[®] Vitale SK11 k zahájení jablečno-mléčné fermentace ve víně vede k lepší kontrole počátku a trvání JMF, dále k lepším účinkům na aroma a strukturu červených i bílých vín.
- Po jablečno-mléčné fermentaci jsou vína mikrobiologicky stabilnější.
- Po jablečno-mléčné fermentaci vyžadují vína méně SO₂.
- Provedená jablečno-mléčná fermentace provede harmonickou úpravu kyselin.
- Vína prokazují zlepšené organoleptické vlastnosti po úspěšné jablečno-mléčné fermentaci.

PODMÍNKY PRO JABLEČNO-MLÉČNOU FERMENTACI

- Celkový SO₂: nejvýše 50-60 mg/l. Volný SO₂: nejvýše 15 mg/l. **Ideální: žádný SO₂ !**
- Hodnota pH: hodnota pH by měla ve víně být 3.0 a vyšší (pokud bude zapotřebí, vyrovnejte do hodnoty 3.0 a vyšší pomocí přípravku Erbslöh Kalk).
- Teplota: teplota vína by měla být na 16 °C nebo vyšší.
- Obsah alkoholu: maximálně 15.5 % objem.
- Příznivé je, pokud se víno ještě nechá na zdravých nebo alespoň na jemných kalech.
- CO₂ může bránit jablečno-mléčné fermentaci a musí se vyloučit opatrným mícháním nebo přečerpáním.
- Dodatečná dávka speciální výživy Bi-Start[®] Nutri podporuje hladký průběh jablečno-mléčné fermentace.

POUŽITÍ

Nový kmen Bi-Start[®] Vitale SK11 je možné použít pro výrobu červených i bílých vín. Výběr a koncentrace tohoto kmene, stejně jako dobré přizpůsobení při stresové indukci v pokročilém stádiu, vede k tomu, že se s nepatrnou dávkou docílí významně lepších startovacích podmínek a podmínek pro odbourávání.

Obsah balení na 10 hl přidejte do 0,2 litru vody, balení na 50 hl do 1,0 litru vody (cca 20 °C), počkejte 15 minut (mezitím občas promíchejte), poté přidejte do vína a krátce v nádobě promíchejte. Pro lepší zásobu živných látek přidejte Bi-Start[®] Nutri.

Pro optimální průběh jablečno-mléčné fermentace je vhodné provést ke konci alkoholové fermentace (zbytkový cukr < 4 g/l) nebo ihned po fermentaci inokulaci.

Bi-Start[®] Vitale SK11 se rovněž nejlépe hodí pro simultánní (souběžnou) inokulaci.

SKLADOVÁNÍ

Při +4°C nejdéle 24 měsíců. Krátké lehké ohřátí při dopravě nemá žádný vliv na aktivitu.

Výrobce: Lallemand S.A., Francie

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