



MaloStop F

Ochrana proti mléčným baktériím

Popis produktu

MaloStop F je čistá kyselina fumarová E297 používaná pro zastavení aktivity mléčných baktérií, speciálně Oenococcus, ve víně nebo šumivých vínech. Kyselina fumarová inhibuje bakterie. Prostoupením přes buněčnou stěnu mléčných baktérií redukuje intracelulární pH v cytoplasmě a zabraňuje růstu buněk. Kyselina fumarová je úspěšně používána jako antibakteriální přípravek v potravinářství. Zejména je možné ji použít jako mikrobiologickou ochranu během vinifikace, speciálně s cílem redukce SO₂. Je nutné poznamenat že kyselina fumarová použitá před nebo během alkoholové fermentace, je aktivními kvasinkami přeměněna na kyselinu jablečnou.

Proto doporučení použití je po úplném alkoholovém kvašení.

Povoleno dle EU regulace no. EC 934/2019. Je nutné dodržet národní regulace.

Laboratorně testováno na čistotu a kvalitu.

Dávkování

Dávka pro zastavení mikrobiologické aktivity je běžně 30-60 g/ 100 L. Pokud je víno již v malolaktické fermentaci je doporučeno dávkování 60 g/100 L pro zastavení mléčných baktérií.

Použití

Díky limitující rozpustnosti fumarové kyseliny, je doporučováno rozpustit MaloStop F před užitím. Vmíchejte 5 g do litru vína abyste vytvořili roztok, pak jej aplikujte do nádoby. Při ošetření menších objemů je lze MaloStop F přidat zamícháním přímo do nádrže. U obou postupů je nutno zajistit dobrou distribuci kyseliny fumarové v nádrži. Po rozpuštění kyseliny by teplota vína neměla být nižší než 12°C. Doporučuje se odstupňované dávkování pro výrobu sektů, aby se minimalizovalo riziko spontánní jablečno-mléčné fermentace v základním víně i po sekundárním kvašení.

Použitím MaloStop F vede ke snížení hodnoty pH vína (v závislosti na dávkování: zvýšení celkových kyselin až o 0,9 g/l, snížení hodnoty pH až o 0,2) a zvyšuje mikrobiologickou stabilitu. Tím se taky chrání od možného vysrážení polyfenolů a chrání jak barvu tak komplexnost vín.

Skladování

Je nutné produkt chránit od vlhkosti a pachů.

Otevřený obal znova těsně uzavřete a co nejdříve spotřebujte.

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

ERBSLÖH

Fortschritt macht Zukunft®

Zde uvedená aplikační doporučení popisují zamýšlené použití produktu jako pomocné látky nebo přísady jako součást správné výrobní praxe. Potravinářské bezpečnosti konečného produktu lze dosáhnout pouze tehdy, je-li používán výhradně tímto způsobem. Vezměte prosím na vědomí: naše technické produktové letáky vycházejí z našich současných znalostí a zkušeností. Musí být chápány pouze jako obecné informace o našich produktech. Nemůžeme převzít žádnou odpovědnost za použití případ od případu kvůli nelehkosti ošetření přírodních produktů a potenciálních předchozích ošetření. Uživatel si musí vždy sám zkontrolovat dodržování zákonů a bezpečnostních předpisů, které se vztahují na používání našich produktů. Veškeré údaje jsou proto poskytovány bez jakékoli záruky. Veškeré informace se mohou změnit bez předchozího upozornění. Platí také naše Všeobecné obchodní podmínky (ke stažení z www.erbsloeh.com).