

MaloStar Cream

Oenologická, trojitá směs robustních bakteriálních kmenů s různými pozitivně ovlivňujícími vlastnostmi pro plynulé BOK.

Charakteristika: MaloStar Cream je trojitá směs neobyčejně robustních, selektovaných bakterií pro výrobu harmonických, ale také silně krémových vín s klasickým projevem BOK. Zahájení BOK a úplná přeměna kyseliny jablečné na kyselinu mléčnou je i přes obtížné podmínky úspěšná. MaloStar Cream se vyznačuje vysokou snášenlivostí alkoholu, dobrou tolerancí pH a silnou schopností se prosadit také za nízkých teplot. Speciální způsob kultivace a aktivace startovací kultury podle patentované metody zabraňuje díky kyselině pantotenové předpokládané možné tvorbě těkavých kyselin z glukózy. Speciální kultivační metoda a aktivace startovací kultury podle patentovaného postupu zabraňuje případné tvorbě těkavých kyselin z glukózy během BOK, která je způsobená nedostatkem kyseliny pantotenové.

Oenologické vlastnosti:

- jisté BOK u bílých a červených vín
- dobrá schopnost prosazení proti divokým mikroorganismům
- plynulá malolaktická přeměna
- rychlý nárůst počtu buněk
- robustní charakter všech kmenů v trojité směsi
- vysoká tolerance alkoholu
- dobrá tolerance pH
- silná schopnost se prosadit za nízkých teplot
- podporuje krémovost, strukturu, objem a příjemné mléčné a máselné tóny
- vhodné také pro souběžné zaočkování

Dávkování:

Dvoukomorový sáček s kulturou bakterií MaloStar Cream a aktivátorem vystačí pro aktivaci na 2 500 l moštu/vína. Souběžné přidání 24 hodin po kvasinkách do moštu nebo postupné přidání do ještě teplého mladého vína po kvašení přímo v návaznosti na alkoholové kvašení.

Použití:

2,5 litrů vody* napustit do čisté nádoby a celý obsah dvoukomorového sáčku přidávat současně z obou komor. Dobře zamíchat. Po 5 minutách opakovaně až do úplného rozpuštění dobře promíchat. Přikryté nechat stát, přitom uniká vznikající plyn CO₂. Aktivace bakterií se provádí při pokojové teplotě po dobu 8–12 hodin. Před přidáním do nádrže přizpůsobit na teplotu vína/moštu a ještě jednou krátce zamíchat. Potom přidat do moštu/vína. Dlouhodobá aktivace ovlivní start látkové výměny bakterií přijímáním životně důležité výživy, především kyseliny pantotenové. Nedostatek kyseliny pantotenové během BOK může podporovat tvorbu acetátu z glukózy. Aby se tomuto nedostatku předešlo, byla kultura bakterií již během kultivace obohacena o potřebné živiny a vitamíny

v dostatečném množství, čímž se snížilo riziko tvorby těkavých kyselin z glukózy. Současně nastává pomalá a k buňkám šetrná adaptace bakterií na životní podmínky v moště/víně.

Podmínky BOK:

- volný SO₂ < 20 mg/l
- celkový SO₂ < 40 mg/l
- teplota při očkování min. 16 °C

Pozdější pokles teploty na sklepní teplotu nenarušuje již zahájené BOK

- pH > 3,1
- obsah alkoholu < 15,5 % objem

Oenolog radí: Zásadně se doporučuje pro mikrobiologickou stabilitu a úsporu SO₂ zaočkování s profesionálně vyrobenou startovací kulturou. Zejména nežádoucí vytváření histaminu divokou kulturou bakterií se potlačí s pomocí selektované čisté kultury. Víno díky kontrolovanému BOK bude v tónech čisté. Použití MaloStar Cream umožňuje bezpečné BOK s krátkou dobou vinifikace také za obtížných podmínek.

Balení: 1 hliníkový dvoukomorový sáček
Zmražené, vysušené bakterie se plní za klimatizovaných podmínek v ochranné atmosféře.

Skladování: Při teplotě < - 18 °C min. 2 roky trvanlivost, v ledničce (< 8 °C) min. 2 měsíce trvanlivost, při pokojové teplotě (< 22 °C) min. 2 týdny trvanlivost bez ztráty aktivity. Chránit před teplem (teplota > 25 °C).

Voda:* Přednostně se používá demineralizovaná voda nebo destilovaná voda (25 °C). Pokud není možné jinak, může být použita pitná voda (25 °C), pokud neobsahuje více než 0,3 mg/l Cl₂.