

MaloStar Fruit

Oenologická kultura bakterií druhé generace negativní na citráty pro redukované diacetylové a acetátové vytváření pevných ovocných vín. Progresivní kmen Oenococcus oeni CN2 se vyznačuje lepším přijímáním živin, u nichž je zřejmá vyšší míra množení a tím se urychlí odbourání kyseliny jablečné. Erbslöhem patentovaná aktivizující metoda snižování nedostatku kyseliny pantothenové podporuje rychlý start malolaktické fermentace.

Charakteristika: MaloStar Fruit umožňuje biologické odbourání kyselin (BOK) ve víně, u něhož by měla být zachována přírodní kyselina citrónová z hroznů a upevněna ovocnost. Touto zdokonalenou citrát-negativní selekcí se získá potenciál vedlejších aromatických složek, které se ztrácí při spontánní BOK resp. při BOK s tradiční startovací kulturou. V senzorce dodávají kyseliny vínům svěžest a strukturu a podporují vyvážený poměr chuťových komponentů vín. Citrát-negativní znamená, že bakteriální kultuře MaloStar Fruit chybí schopnost rozkladu kyseliny citrónové. Současně nedochází ke tvorbě diacetylu z kyseliny citrónové, který vede k vytváření mléčných resp. máslových tónů, a díky široké plnosti chuti se překrývají ovocně svěžími aromaty. MaloStar Fruit nabízí největší jistotu BOK, neboť citrát-negativní vlastnost díky obsahu kyseliny citrónové brání dodatečné tvorbě těkavých kyselin, které se vždy vytvářejí při spontánním BOK resp. při BOK s tradiční startovací kulturou. 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:

- jistější BOK v bílých a červených vínech
- podpora aroma díky obsahu kyseliny citrónové
- žádné překrývání ovocného aroma diacetylem z kyseliny citrónové
- redukce potenciální tvorby těkavých kyselin díky obsažené kyselině citrónové
- vhodné také pro souběžnou inokulaci

Dávkování:

S bakteriální kulturou MaloStar Fruit a aktivátorem naplněný dvoukomorový sáček stačí na aktivaci 2.500 l vína/moštu. Současná inokulace 24 hodin po kvasinkách do moštu nebo postupné přidávání do ještě kvašením ohřátého mladého vína v přímém napojení 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 za přijímání 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 < 10 mg/l
- celkový obsah SO₂ < 25 mg/l
- teplota při zaočkování min. 18 °C. Pozdější pokles teploty na teplotu sklepa nezkracuje právě započaté BOK.
- hodnota pH > 3,2
- obsah alkoholu < 13,5 % objem.

Oenolog radí: Charakteristika kmene bakterií MaloStar Fruit - citrát-negativní a diacetyl-redukující - umožňuje jisté BOK s krátkou dobou vinifikace. Po ukončení BOK není nutný žádný diacetylový management. V této souvislosti odpadá ležení na jemných kalech nebo přidání SO₂. Proto se ihned může provést redukované síření, čímž se zabrání rozmnožení divokých mikroorganismů a zajistí jistotu.

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.