

## MaloBacti™ CN1

Szczep bakterii kwasu mlekowego, który nie metabolizuje kwasu cytrynowego.  
Najwyższa jakość w prowadzeniu MLF win białych i czerwonych.

### Nigdy więcej diacetylu w winie

MaloBacti™ CN1 reprezentuje nową generację bakterii kwasu mlekowego *Oenococcus oeni* o unikalnych właściwościach. Największą zaletą MaloBacti™ CN1 jest niedegradowanie kwasu cytrynowego i związany z tym brak produkcji diacetylu (związku o aromacie masła).

### Aktywator +A3

Aktywator bakterii +A3 zapewnia prawidłowy wzrost ilości komórek bakterii wraz z jak dotąd niespotykaną szybkością bakterii do pracy w winie. Równoległe aktywator zapewnia optymalne warunki dla dalszej adaptacji bakterii w winie.

### Brak degradacji kwasu cytrynowego

Kultura bakterii MaloBacti™ CN1 nie metabolizuje kwasu cytrynowego i tym samym zabezpiecza owocowe aromaty win. Kwas cytrynowy tworzy stabilne związki z metalami w winie. W związku z tym brak degradacji kwasu cytrynowego zmniejsza ryzyko pojawienia się zmętnienia, a wino pozostaje świeże.

MaloBacti™ CN1 nie produkuje kwasu octowego z kwasu cytrynowego, dzięki czemu w trakcie fermentacji jabłkowo-mlekowej nie występuje wzrost kwasowości lotnej, co jest zazwyczaj regułą. Nawet w winach pochodzących z winogron zarażonych szarą pleśnią zwiększenie kwasowości lotnej jest mocno ograniczone.

### Charakterystyka fermentacji:

- Przeznaczone do owocowych win białych i czerwonych
- Ochrona charakteru winogron i aromatów w winie po MLF
- Brak wzrostu kwasowości lotnej związany z brakiem produkcji kwasu octowego
- Brak aromatów masła i karmelu związany z brakiem produkcji diacetylu
- Wzrost odporności bakterii dzięki zastosowaniu aktywatora +A3
- Doskonała adaptacja do trudnych warunków w zaledwie 6 do 8 godzin

### Wymagania enologiczne:

- Tolerancja SO<sub>2</sub> w pH 3,2 < 20 ppm
- Zakres pH 3,2 do 4,2
- Tolerancja alkoholu do 14%
- Wymagana temperatura 17-26 °C

## **Informacje dodatkowe:**

Po aktywacji bakterie mogą być przechowywane max. 5 dni w temperaturze 4-6°C. Przed użyciem przechowywanego roztworu z bakteriami należy doprowadzić go do temperatury wina oraz dobrze wymieszać. Po zakończeniu fermentacji jabłkowo-mlekowej należy dodać SO<sub>2</sub> w celu zabezpieczenia wina przed niepożądanymi mikroorganizmami.

## **Sposób użycia (proces aktywacji):**

1. Przygotować 1 litr wody w temperaturze 23°C.
2. Delikatnie ogrzać bakterie i aktywator do temperatury minimum 18°C.
3. Dodać do wody aktywator (saszetka nr 1) i dokładnie wymieszać.
4. Dodać do wody z aktywatorem bakterie i wymieszać.
5. Przechowywać roztwór z bakteriami w temperaturze 23-28°C 6 do 8 godzin.
6. W trakcie 8 godzin czekania na pełną aktywację co najmniej dwukrotnie wymieszać roztwór.
7. Po 8 godzinach aktywacji pH roztworu spadnie < 3,8, co oznacza że bakterie są w pełni aktywne.
8. Zamieszać roztwór oraz dodać go do wina w temperaturze 17-20°C

## **Przechowywanie:**

2 lata w minimum -18°C

4 tygodnie w +5°C

5 dni w 4-6°C jeśli produkt jest już aktywowany

Przechowywać zamrożone, zawsze aktywować całe opakowanie za jednym razem.