



# MALOLACT Rapid

Baktérium kultúra, amely hatékonyan végzi a borok és mustok malolaktikus erjesztését



## → LEÍRÁS

**Malolact Rapid** egy új *Oenococcus oeni* kultúra nagyon hatékony fagyasztva szárított formában. A legjobb biomassa előállítási technikákon végzett évtizedes tanulmányok eredménye, amelynek köszönhetően a bioreaktorokban alkalmazandó tápanyagokat és védőanyagokat gondosan megválasztották, hogy erőteljes, a fermentációs stressznek ellenálló kultúrát kapjanak.

**Malolact Rapid** ideális mind az együtt oltás, mind az elsődleges fermentáció utáni oltás során, amelyben növeli az íz finomságát, összetettségét és harmóniáját. A kapott borok nyílt, friss és gyümölcsös bukéval rendelkeznek; vörösboroknál a tejsav édessége gyengíti a tanninok által okozott fanyarságot.

**Malolact Rapid** együtt oltáskor 2 nappal az alkoholos erjedés megkezdése után adható hozzá.

## → ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Fagyasztva szárított *Oenococcus oeni* baktérium kultúra.

**Rezisztencia: 15% alk.**  
**IPT >90**  
**pH >3.15**  
**Hőmérséklet: 18°-24°**

## → ALKALMAZÁS

Felhasználás előtt 30 perccel vegye ki a fagyasztóból a **Malolact Rapid** terméket.

A starter kultúrával történő beoltás javítása érdekében mindig előnyös egy alap oldat létrehozása. Javasoljuk, hogy az alap oldat végső volumene a beoltandó kád/tartály volumenének maximum 1/4 - 1/10 része legyen.

A malolaktikus oldat létrehozásának első lépése a hígítás egy rész vízzel és három rész borral.

50-100% almasav elfogyasztása után további bor adagokat adunk a kívánt végső térfogat eléréséig. Ezután folytassa a fermentálandó termék beoltásával.

Miután hozzáadta a borhoz, minden lépésnél rövid kevertetéssel könnyítse meg a keveredést.



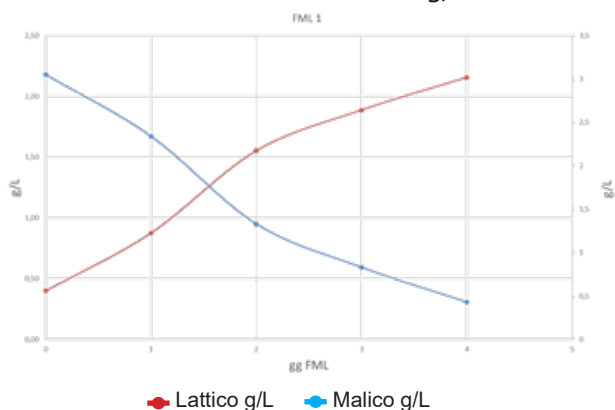


# MALOLACT Rapid

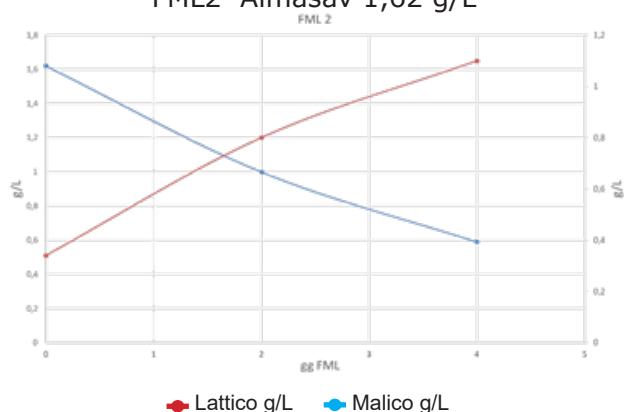
## Esettanulmány

**Malolact Rapid** használata 1000 és 700 hL-es tartályokban, különböző alkohol és almasav-fokkal. Vörösbor (IPT>100), 13.70-14.5% alkohol.

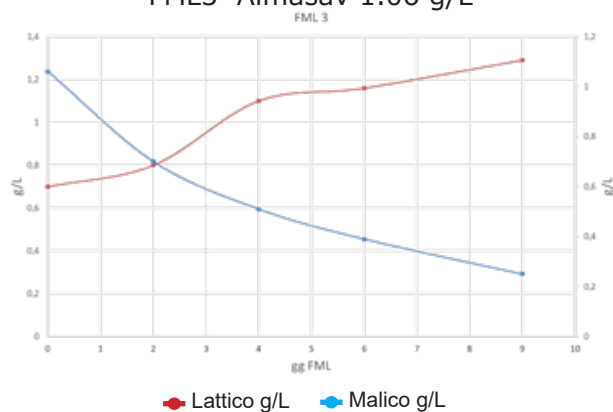
FML1 Almasav 3.53 g/L



FML2 Almasav 1,62 g/L



FML3 Almasav 1.06 g/L



## → TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

Stabil termék a csomagoláson feltüntetett tárolási feltételek mellett (24 hónap -20 °C-on).

Csomag nettó 1000 hL beoltásához.  
Csomag nettó 250 hL beoltásához.

