



MALOLACT Plantarum Uno

Baktérium MLF-hez magas alkoholtartalom és 3,5 feletti pH esetén



→ LEÍRÁS

Az almasavas fermentáció abból áll, hogy az almasav tejsavvá alakul a tejsavbaktériumok törzseinek metabolikus aktivitásának köszönhetően. Ennek az erjedésnek a következménye a savasság csökkenése és az aroma módosulása. Az almasavas erjesztést gyakran nemcsak a korábban említett hatások miatt végzik, hanem azért is, hogy a borból eltávolítsák azokat a vegyületeket, amelyek idővel instabilitást okozhatnak.

Mostanra bebizonyosodott, hogy a beoltott almasavas erjesztés kellemesebbé teszi a borokat, elkerülve a nem kívánt eltéréseket. Az íz tisztasága lényegesen jobb, és mindez a biogén aminok növelése nélkül, ami az őshonos bakteriális mikroflórával végzett fermentációkra jellemző.

Különbözőek lehetnek azok a baktériumfajok, amelyeket a mustban, majd a borban találunk. Az AEB Group számára hasznos törzsek: az *Oenococcus oeni*, a legjobban teljesítő borászati faj, amely baktériumaink széles skáláját hozza létre és a *Lactobacillus plantarum*, amely sajátosságai miatt érdekes faj.

MALOLACT Plantarum Uno egy tanulmányból született, amelyet az AEB kutatási és fejlesztési csapata végzett a Bionova-val, csoportunk kizárólagos gyártójával együttműködve. Ez a törzs nagy ellenálló képessége és kiváló fermentációs teljesítménye miatt került kiválasztásra.

Miért válassza a **MALOLACT Plantarum Uno** baktériumot:

- A *Lactobacillus plantarum* csoportba tartozik, ezért ideális együttoltásra; fakultatív heterofermentatív anyagcserével is rendelkezik; vagyis nem termel ecetsavat glükózból és fruktózból, aminek köszönhetően különösen hasznos starterként olyan magas pH-jú borok esetében, amelyek a leginkább ki vannak téve a tejsav és az erjedési problémák esetén megnövekedett illósav kockázatának.
- Szélesebb az enzimátikus tartománya, mint a klasszikus *Oenococcus oeni*, és képes befolyásolni a bor érzékszervi profilját. A szelekciós szűrés során kiemelt enzimaktivitások a következők voltak: β -glükozidáz, észteráz és proteáz, olyan aktivitások, amelyek lehetővé teszik borunk aromás profiljának jelentős növelését. Továbbá a dekarboxiláz jelenléte a fenol savakat inaktívvá teszi; az aromaképlet jelentős javulása az idővel.
- Ez a törzs jó bakteriocin aktivitást mutatott, amelynek antimikrobiális aktivitása elsősorban a filogenetikailag közeli baktériumfajok elpusztítására képes peptidok vagy fehérjék előállításán alapul.
- Használata más mikroorganizmusokkal szinergiában jelentősen csökkenti az Ochratoxin A értékeit, összességében több mint 50%-kal, körülbelül 20%-kal többet, mint a klasszikus *Oenococcus oeni*.
- Képes tolerálni 50 mg/l kén-dioxid szintet.
- Használata ideális:
 - o együttoltásnál;
 - o aszalt szőlő erjesztésére, ahol magas az almasav tartalom, és borkészítéshez kén-dioxid nélkül, mint más baktériumfajokból származó must bioprotektoraként.
- Beágyazódási sebessége és alkalmassága a MLF teljes befejezéséhez ideálissá teszi a *Brettanomyces* fejlődésének leküzdésére.
- Alacsony termelője a következőknek:
 - o biogén aminok;
 - o diacetil;
 - o ecetsav.





MALOLACT Plantarum Uno

→ ÖSSZETÉTEL ÉS TECHNIKAI JELLEMZŐK

Liofilizált *Lactobacillus Plantarum* baktérium tenyészet.

→ ALKALMAZÁS

MALOLACT Plantarum Uno alkohol érzékenysége ideálissá teszi musthoz való hozzáadáshoz.

→ TÁROLÁS ÉS CSOMAGOLÁS

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

Tasak nettó 25 hl beoltásához.

