



# Scheda tecnica



Friendly Wine®  
by HTS ENOLOGIA



DE-ÖKO-003  
CE-Agricoltura



2B FermControl GmbH FERMENTATION TECHNOLOGY, OENOLOGY & FILTRATION

## MaxBacti™ AF3



### BATTERI FML PER 5,000 hL DI VINO MOLTO ALCOLICO E ALTAMENTE FENOLICO

#### ► Soluzioni per situazioni di elevata gradazione alcolica ed elevato livello di fenoli

MaxBacti™ AF3 è una coltura di batteri malolattici *Oenococcus oeni* che si presenta sotto forma liofilizzata con caratteristiche uniche. MAXBACTI AF3 è stato selezionato per far fronte a particolari esigenze durante la fermentazione malolattica nei vini molto alcolici e altamente fenolici.

#### ► Nuovo processo +A<sup>3</sup>

Il nuovo processo +A<sup>3</sup> combina un maggior numero di cellule vive, un'attivazione veloce dei batteri e il loro perfetto adattamento per l'inoculo nei vini e nei mosti, a livelli mai raggiunti fino ad ora. Questo formato grande può essere utilizzato come i formati piccoli. Dosaggio flessibile perché disponibile in 5 confezioni da 1,000 hL.

#### ► FML per elevata gradazione alcolica e alti livelli di fenoli

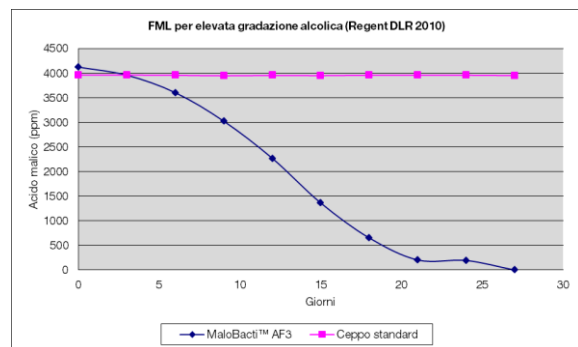
Vedi esempio di Regent 2010 di DLR Bad Kreuznach con elevata gradazione alcolica:

- 17,5 Vol.% Alc
- pH: 3,6
- TA 7,4 g/l
- Fenoli: 2984 ppm

Nel confronto diretto sulla destra si può notare come MaxBacti™ AF3 lavori anche in situazioni difficili di FML.

- Resistente alle alte concentrazioni di fenoli
- Tollerante alle alte gradazioni alcoliche nel vino fino al 17% Vol. Alc.
- Genera straordinario profilo aromatico fruttato
- Soluzione economica per grandi volumi: 5,000 hl

- Per vini fruttati, bianchi e rossi, molto alcolici e altamente fenolici
- Incrementa la vitalità dei batteri ad inoculo
- Veloce adattamento alle difficili condizioni del vino in sole 6-8 ore.



#### ► Informazioni importanti

- Per dissolvere il prodotto correttamente sono necessari: 40L di acqua per 1,000 hL di prodotto e 200L per 5,000 hL di prodotto.
- Aggiungere per primo il mezzo +A3 (1), successivamente i batteri (2).  
L'acqua deve essere non-clorata e non-distillata

#### ► Informazioni aggiuntive

Dopo aver attivato i batteri, il composto può essere conservato per max. 5gg ad una temperatura di 4-6°C. Per un ulteriore inoculo con il composto conservato, portare la temperatura alla temperatura del vino. Agitare nuovamente per bene prima dell'inoculo. A completamento della FML si può aggiungere un moderato quantitativo di SO<sub>2</sub> al fine di evitare la crescita di microorganismi indesiderati.

Si consiglia di aggiungere Tiamina (Vit.B1) o FermControl™ alla fermentazione principale al fine di ridurre la formazione di SO<sub>2</sub> del lievito.

## ► Confezioni

Disponibile per 5,000 hL (o MaloBacti™ AF3 per 25/250 hL) di vino o mosto, confezionato in 5 unità da 1,000 hL. Colture starter di FML liofilizzate. *Oenococcus oeni* con un minimo di cellule di  $> 2 \times 10^{11}$  CFU/g. Ceppo: 22582.

## ► Scadenza/Condizioni di conservazione

2 anni a min. -18°C  
 4 settimane a +5°C  
 5 giorni a 4-6°C, se i batteri sono stati attivati.  
 Conservare congelato e, una volta aperta la confezione, utilizzare l'intera contenuto.

## Consigli pratici per l'uso

	<p><b>Proprietà enologiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>► SO<sub>2</sub>: tolleranza a pH 3.4 &lt; 60 ppm</li> <li>► Range pH da 3.3 a 4.2</li> <li>► Tolleranza all'etanolo fino a 17.0%</li> <li>► Range di temperatura: 15- 26°C</li> <li>► Per vini fruttati</li> </ul>		<p>Durante l'attivazione, agitare il composto due volte</p>	
	<p>► <b>Acqua non clorata e non distillata</b>          ► <b>40 Ltr. 1.000 hL di prodotto</b>          ► <b>200 Ltr. 5.000 hL di prodotto</b>          ► <b>Mantenere l'acqua ad una temperatura di 23-28 °C</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sciogliere il mezzo <b>+A<sup>3</sup></b> (camera 1) in acqua</li> <li>2. Sciogliere i batteri (camera 2) nella soluzione, agitare per circa 5-8 min</li> </ol>		<p>Dopo max. 8 ore di attivazione, il pH scenderà a &lt;3.8 e i batteri saranno completamente attivati (controllare con un misuratore di pH).</p>	
	<p>L'attivazione della sospensione impiega 6-8 ore a 23-28°C</p>		<p>Agitare nuovamente il composto ed inoculare in 1,000/5,000 hL di vino. Agitare nuovamente per bene. Durante la FML, mantenere la temperatura del vino a circa 15-20°C.</p>	
	<p>pH =</p>		<p><b>15 – 20 °C</b> Temperatura di vino</p>	

