



deconex®



Vegyszerek



Italkezelés



Szűrés



Oenolab



Maloferm Plus

Biológiai almasavbontó készítmény

Cikkszám: G 184

A Maloferm Plus egy *Oenococcus oeni* baktériumkultúra, amelyet a tejsavas erjedés biztonságos és megbízható elvégzésére fejlesztettek ki, még kedvezőtlen körülmények között is. Alkalmas alacsony pH, magas alkoholtartalom és magas kénszint mellett történő almasavbontásra.

Alkalmazás

- Szekvenciális oltás
- Vörös- és fehér prémium borokhoz
- Alacsony vagy nulla diacetil-termelés
- Megőrzi a bor frissességét és fajtajellegét
- Rövid lag-fázis, jó fermentációs kinetika
- Nem termel biogén aminokat

Eredet

Az Oenobrands (Franciaország) által szelektált *Oenococcus oeni* törzs.

Technikai jellemzők

- Hőmérséklet-tűrés: $\geq 14^{\circ}\text{C}$
- pH-tartomány: $\geq 3,1$
- Teljes SO_2 oltáskor: $\leq 60 \text{ mg/l}$
- Alkoholtűrés: $\leq 16\% \text{ (v/v)}$

Tudományos háttér

A baktérium a tejsavas erjedés során hatékonyan bontja le az almasavat, miközben kedvezőtlen paraméterek esetén is megbízható eredményt biztosít.

Adagolás

- 1 g/hl

Használat

- Hidratálást nem igényel
- A tasak tartalmát 500 ml klórmentes vízben, 20°C -on, legfeljebb 15 percig kell elkeverni
- Keverés után az alkoholos erjedés befejezését követően adható a borhoz
- Egyaránt alkalmas szekvenciális és együttes (ko-) oltásra

Tárolási tanácsok

- 18 hónap eltarthatóság 4°C -on
- 36 hónap eltarthatóság -18°C -on

www.keller-mannheim.hu

Kővár Magyarország
Élelmiszeripari Kft.

Cím: 6430 Bácsalmás, Korona u. 30.
Telefon: (+36) 70-324-8568
E-mail: info@keller-mannheim.hu

Mivel a felhasználó egyedi alkalmazási körülményei nem állnak ellenőrzésünk alatt, semmilyen garanciát vagy szavatosságot nem vállalunk az esetlegesen elérhető eredményekre vonatkozóan. A felhasználó felelőssége megállapítani, hogy a termék megfelel-e az adott célra. Csak oenológiai képzettséggel rendelkező szakember alkalmazhatja. Az Általános Szerződési Feltételeink érvényesek.