

## MALOLACT Freezer

### Baktérie pre malolaktickú fermentáciu

MALOLACT Freezer je mrazená kultúra baktérií, ktorá zvyšuje telo a aromatickú perzistenciu vín a umožňuje dosiahnutie vyššej jemnosti a zložitosti.

Baktérie obsiahnuté v MALOLACT Freezer majú vysokú  $\beta$ -glukozidovú aktivitu, sú schopné uvoľňovať terpenické aromatické zlúčeniny z ich prekursorov a zaisťovať expresiu vysokej jemnosti a stability. Využitie týchto kmeňov tiež znamená vyššiu produkciu polysacharidov a zmierňuje až do ich zmiznutia horkú dochuť.

Z týchto dôvodov sú vína, ktoré vykonávajú jablčno-mliečnu fermentáciu pomocou MALOLACT Freezer, neustále kvalitnejšie v porovnaní s deskriptormi, ktoré definujú typické znaky a dobrú kvalitu.

MALOLACT Freezer umožňuje získať vína s väčším obsahom kyseliny octovej a bez chýb spôsobených vývojom nežiaducich bakteriálnych druhov, ako je chuť masla, myši, kože, geraniolu alebo sadry.

MALOLACT Freezer je kultúra baktérií zložená z dvoch kmeňov *Oenococcus Oeni*, vybraných z dôvodu ich schopnosti vývoja v kritických vínach, vyznačujúcich sa: vysokým obsahom alkoholu (nad 13,5), vysokým obsahom polyfenolov (TPI > 60) a pH s hodnotami blízky 3,2.

Súčasnú využitie dvoch bakteriálnych kmeňov s odlišnou fágovou rezistenciou poskytuje dobrú kinetiku jablčno-mliečnej fermentácie aj v prítomnosti možných bakteriofágov. Jedná sa o mikroorganizmy prítomné vo vínach, ktoré sú schopné ničiť baktérie, ale našťastie s kmeňovo špecifickou akčnou modalitou, ktorá neaktivuje MALOLACT Freezer.

#### ZLOŽENIE

*Oenococcus oeni*

#### NÁVOD NA POUŽITIE

MALOLACT Freezer sa môže použiť na spoločnú inokuláciu s kvasinkami a po naočkovaní na konci alkoholovej fermentácie. V prípade použitia na mušty je možné naočkovať MALOLACT Freezer asi 24 hodín po naočkovaní kvasníc, keď je isté, že alkoholová fermentácia začala bez akýchkoľvek problémov. Ak sa v postfermentácii použije MALOLACT Freezer, odporúča sa naočkovať ju tesne pred skončením alkoholovej fermentácie (cukry <30 g / l), aby pôvodné baktérie nemohli využívať výhody.

Vybrať MALOLACT Freezer z mrazničky alebo chladničky a to asi 30 minút pred jeho použitím. Po pridaní do vína ho pomocou prerušovaného miešania zľahka primiešať.

#### SKLADOVANIE

Produkt skladujte pri -20 ° C

Po otvorení balenia musí byť prípravok úplne použitý, aby sa zabránilo strate aktivity vyvolanej vlhkosťou.

Skladujte na chladnom a suchom mieste, mimo dosahu slnečného žiarenia.

#### BALENIE

Krabica s 2 balíčkami na naočkovanie čistých 25 hl  
Balíček na naočkovanie čistých 250 hl

KÓD	4721	4720
BALENIE	2 X 25 g	1 X 250 g



#### PROFIVIN, s. r. o.

Beckovská 32, SK – 915 01 Nové Mesto nad Váhom  
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930  
e-mail: obchod@profivin.sk  
web: www.profivin.sk  
IČO: 43980881, IČ DPH: SK 2022560661  
IBAN: SK28 0900 0000 000 274648306  
SWIFT: GIBASKBX

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri OS Trenčín, oddiel Sro, vložka 19928/R

#### PROFIVIN CZECH s.r.o.

Nové sady 988/2, Staré Brno, CZ – 602 00 Brno  
tel.: +421 905 403296, +421 905 892836, +421 917 801930  
e-mail: obchod@profivin.cz, enolog@profivin.cz  
web: www.profivin.cz  
IČO: 09548335, IČ DPH: CZ09548335

Spoločnosť je zapísaná v obchodnom registri vedenom Krajským súdom v Ostrave, oddiel C, vložka č. 83400