# MALOBOOST®

Aktivator für Milchsäurebakterien, der die Einleitung des biologischen Säureabbaus (BSA) erleichtert und seine Kinetik beschleunigt.

*Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 2019/934.*

## SPEZIFIKATION

**MALOBOOST®** entspricht dem Nährstoffbedarf von Milchsäurebakterien dank seiner spezifischen Formulierung aus inaktivierten Hefen, die *Œnococcus oeni* die notwendigen Nährstoffe zuführen.

## ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

**MALOBOOST®** fördert die Entwicklung von Milchsäurebakterien und ermöglicht einen rascheren BSA.

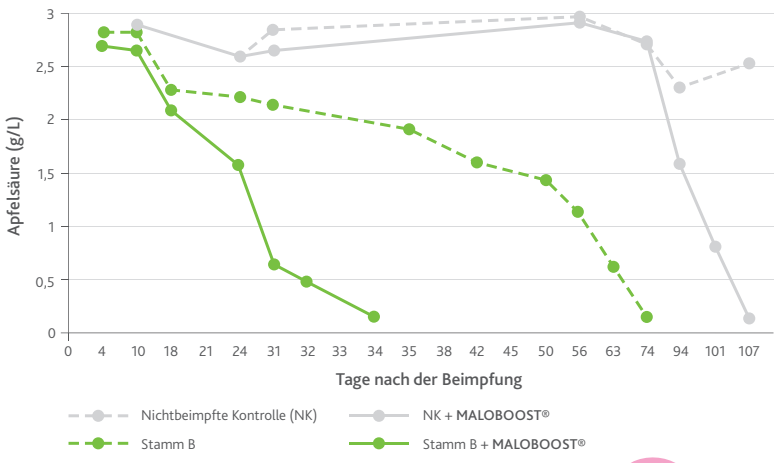
**MALOBOOST®** wird hauptsächlich für Folgendes eingesetzt:

- In nährstoffarmen Weinen (Maischeerhitzung, kein Hefelager, sehr geringer Trübungsgrad…).
- Nach einer schleppenden Gärung,
- Unter schwierigen Gärbedingungen: hoher Alkoholgehalt, niedrige Temperatur, geringe Säure, spät einsetzender oder im Frühling durchgeführter BSA ….
- Für jede Art von Wein geeignet.

**MALOBOOST®** ist in sensorischer Hinsicht neutral.

## VERSUCHSERGEBNISSE

Analyse eines Cabernet-Sauvignon-Weins (Alkoholgehalt: 14,04 %vol.; pH : 3,62; L-Apfelsäure 3,34 g/L $H_2SO_4$). Beimpfung mit verschiedenen BSA-Kulturen zu 1 g/hL. **MALOBOOST®** wird 24 Stunden vor der Beimpfung in einer Menge von 30 g/hL zugegeben. Der Wein wird für diesen Versuch bei 18°C gelagert.




**Kinetik des Apfelsäureabbaus**

*Stamm B vollführt den biologischen Säureabbau ohne Aktivator in 74 Tagen, die Zugabe von* **MALOBOOST®** *vor seiner Beimpfung ermöglicht einen Abschluss des biologischen Säureabbaus nach 34 Tagen, was die Dauer des BSA um mehr als die Hälfte verkürzt.*

*Ohne eine Beimpfung mit selektierten Milchsäurebakterien ist der BSA nach 107 Tagen noch immer nicht eindeutig eingeleitet. Durch die Zugabe von* **MALOBOOST®** *wird der BSA auf der Grundlage der ursprünglich im Wein vorhandenen Mikroflora eingeleitet und abgeschlossen.*

**MALOBOOST® ist ein Mittel zur Erleichterung des biologischen Säureabbaus.**

LAFFORT
*l'œnologie par nature*

## PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

| | |
|---|---|
| Erscheinungsform | Pulver |
| Farbe | cremefarben-beige |
| Schüttdichte (g/L) | < 600 |

## CHEMISCHE UND BIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

| | |
|---|---|
| Feuchtigkeit (%) | < 7 |
| Gesamtstickstoff (%) | < 10 |
| Eiweißstoffe (%) | ca. 60 |
| Gesamt-Kohlenhydrate (%) | ca. 25 |
| Mineralstoffe (%) | ca. 8 |
| *Salmonella* (/25 g) | keine |
| *Staphylococcus* (/g) | keine |
| *E. coli* (/g) | keine |
| Arsen (ppm) | < 3 |
| Blei (ppm) | < 2 |
| Quecksilber (ppm) | < 1 |
| Cadmium (ppm) | < 1 |

## ANWENDUNG

### ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

**Verwendung in Kombination mit selektierten Milchsäurebakterien.**

- Bei einer frühen Simultanbeimpfung (Zugabe von Milchsäurebakterien zu Beginn der alkoholischen Gärung), wenn die Gärung noch nicht abgeschlossen ist oder früh genug während der Endvergärung: **MALOBOOST®** zugeben, sobald kein Zucker mehr vorhanden ist.
- Bei einer späten Simultanbeimpfung (Zugabe von Milchsäurebakterien im letzten Stadium der alkoholischen Gärung: bei einer Dichte unter 1.010): **MALOBOOST®** gegen Ende der alkoholischen Gärung zugeben.
- Bei einer sequentiellen Beimpfung (Zugabe von Milchsäurebakterien nach der alkoholischen Gärung): **MALOBOOST®** innerhalb von 24 Stunden vor oder nach der Beimpfung oder zum Zeitpunkt der Beimpfung zugeben.
- Bei einem kurativen biologischen Säureabbau (im Frühling), wenn Nährstoffmängel häufiger und der Gehalt an Hemmstoffen höher sind: **MALOBOOST®** 24 Stunden nach der Beimpfung mit den Bakterien zugeben.
- Bei Weinen, in denen der biologische Säureabbau nur zögerlich einsetzt oder kein BSA eingeleitet wird, kann **MALOBOOST®** verwendet werden, um die Einleitung oder die Wiedereinleitung des BSA zu erleichtern, eventuell zusammen mit **OENOCELL®** oder **OENOCELL® BIO.**

### EINSATZ

- Einen sauberen und inerten Behälter verwenden. Die gesamte notwendige Menge an **MALOBOOST®** im 10-fachen seines eigenen Gewichts an Wasser oder Wein auflösen. Dem Wein unter gleichzeitigem Überpumpen für eine homogene Verteilung unter Sauerstoffausschluss zugeben.

### DOSAGE

- Zur Erleichterung und Beschleunigung der Kinetik des BSA: 20 - 30 g/hL
- Bei einem schleppenden oder steckengebliebenen biologischen Säureabbau: 30 bis 40 g/hL in 1 oder 2 Gaben im Abstand von 5 Tagen.

## EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 3 Jahre.

## VERPACKUNG

- 1-kg-Beutel.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 61 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

BN - NB - 27.04.20 - Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.