

MALOSTART®

Aktivator für Milchsäurebakterien (inaktive Hefen und Heferinden), zur erleichterten Einleitung und dem beschleunigten Ablauf des biologischen Säureabbaus (BSA).

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. GVO-frei. Entspricht der Verordnung (EG) Nr. 606/2009.

BESONDERHEITEN

Die Verbindung von Nährstoffen (inaktive Hefen) und entgiftenden Elementen (Heferinden) in MALOSTART® erlaubt:

- Die Optimierung der Überlebensbedingungen der Milchsäurebakterien durch Adsorption von hemmend wirkenden kurz- und mittelkettigen Fettsäuren.
- Die Begünstigung der Bakterienaktivität durch Zufuhr von direkt durch die Bakterien assimilierbaren Nährstoffen.

ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

Bei Weinen, verarmt an bestimmten Nährstoffen. Zum Beispiel bei Maischeerhitzung, keine Hefe, sehr geringer Trubgehalt. Oder nach einer schleppenden alkoholischen Gärung, unter schwierigen Bedingungen wie hoher Alkoholgehalt und verspätet bzw. erst im Frühjahr einsetzendem BSA.

MALOSTART® erhöht die Bakterienzahl und erlaubt einen signifikant schnelleren BSA.

MALOSTART® wird auf alle Weinarten angewandt.

MALOSTART® ist sensorisch neutral.

VERSUCHSERGEBNISSE

MALOSTART® wirkt sich günstig auf das Einsetzen des BSA aus (Abbildung 1).

Für eine optimierte Entgiftung (Abbildung 2) wurden die wirksamsten Heferinden zur Adsorption kurz- und mittelkettiger Aminosäuren in die Zusammensetzung von MALOSTART® aufgenommen.

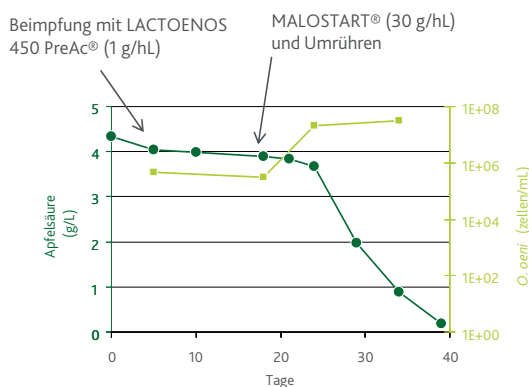


Abbildung 1: Beispiel für die Wichtigkeit von MALOSTART® in einem mit selektionierten Bakterien (LACTOENOS 450 PreAc®) beimpften Wein zur Einleitung des BSA unter schwierigen Bedingungen.

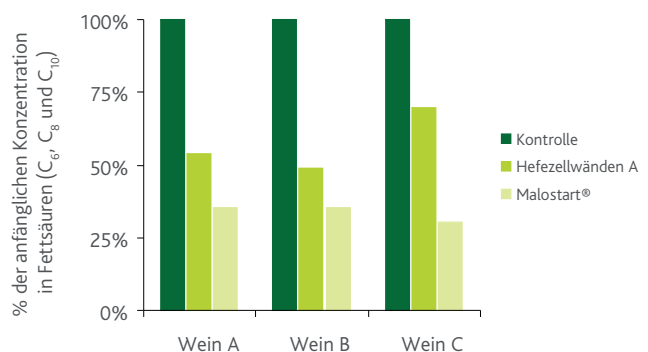


Abbildung 2: MALOSTART® ist das wirksamste Produkt zur Adsorption mittel- und kurzkettiger Fettsäuren und zur Minderung deren Hemmwirkung.



PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform Pulver
Farbe gebrochenes Weiß

Schüttdichte < 600g/L

CHEMISCHE UND BIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit < 7 %
Gesamtstickstoff ca. 9 %
Eiweißstoffe ca. 60 %
Gesamtkohlenhydrate ca. 25 %
Mineralstoffe ca. 8 %
Arsen < 2 ppm

Blei < 2 ppm
Cadmium < 1 ppm
Quecksilber < 1 ppm
Salmonellen/25g keine
Staphylococcus aureus/g keine
E. coli/g keine

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- In Verbindung mit selektionierten Bakterien anwenden.
Bei Beimpfung während der alkoholischen Gärung: Bei früher oder später Simultanbeimpfung oder beim Abwirzen kann **MALOSTART®** bis zu 15 Tagen nach der Beimpfung zugesetzt werden, falls der BSA noch nicht eingesetzt hat.
Im Fall von verzögert oder erst spät im Frühjahr einsetzendem BSA, wo Nährstoffmangel am häufigsten und die Hemmstoffkonzentration am höchsten ist, empfehlen wir den Zusatz von **MALOSTART®** 24h Stunden nach der Beimpfung mit Bakterien.

DOSIERUNG

- 30 g/hL

EU-GESETZGEBUNG

Gesetzlich zugelassene Höchstmenge: 107 g/hL.

LAGERUNG

- In der Originalverpackung bei nicht zu hohen Temperaturen) und vom Boden entfernt an einem trockenen und geruchsfreien Ort lagern.
Mindestens haltbar (ungeöffnete Verpackung): 3 Jahre.

VERPACKUNG

- Verpackung von 500 g.

