

MALOSTART®

Активатор яблочно-молочного брожения. Облегчает запуск ЯМБ и ускоряет его кинетику.

Пригоден для производства продуктов, предназначенных непосредственно для употребления человеком, в рамках регламентированного использования в виноделии. Соответствует Регламенту (UE) 2019/934.

ОПИСАНИЕ

MALOSTART® содержит питательные вещества (инактивированные дрожжи) и детоксицирующие агенты (оболочки дрожжей), таким образом позволяя:

- **улучшить выживаемость** молочнокислых бактерий (за счет адсорбции ингибиторов - короткоцепочечных и среднецепочечных жирных кислот),
- **повысить активность** молочнокислых бактерий (за счет вноса питательных веществ, непосредственно усваиваемых бактериями).

Состав MALOSTART® был разработан таким образом, чтобы обеспечить бактериям питание в виде важнейших аминокислот (глутаминовая кислота, валин...) при одновременном снижении количества аминокислот-предшественников биогенных аминов (гистидин, тирозина).

MALOSTART® также богат витаминами, необходимыми для бактерий, и минеральными солями (магния и марганца), которые являются кардинально важными сопутствующими факторами для яблочно-молочного фермента.

ЭНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА

Рекомендуется для вин с низким содержанием питательных веществ (после термовинификации, при отсутствии дрожжевого осадка, при очень низкой мутности...), а также после вялого спиртового брожения или при сложных условиях (высокое содержание спирта, позднее или «весеннее» ЯМБ...).

MALOSTART® увеличивает популяцию молочнокислых бактерий и позволяет ускорить ЯМБ.

MALOSTART® может использоваться для любого типа вин.

MALOSTART® органолептически нейтрален.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТОВ

- MALOSTART® способствует запуску ЯМБ (Схема 1).
- Для оптимизации детоксицирующего действия препарата (Схема 2) в состав MALOSTART® были включены оболочки дрожжевых клеток, обладающие наиболее эффективными адсорбирующими свойствами в отношении коротко- и среднецепочечных жирных кислот.

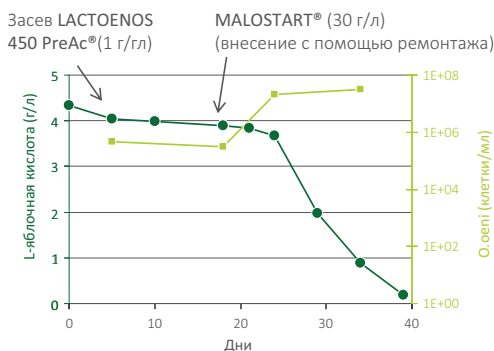


Схема 1 : Иллюстрация преимуществ использования MALOSTART® в вине, засеянном отобранными бактериями (LACTOENOS 450 PREAC®), для запуска ЯМБ в сложных условиях.

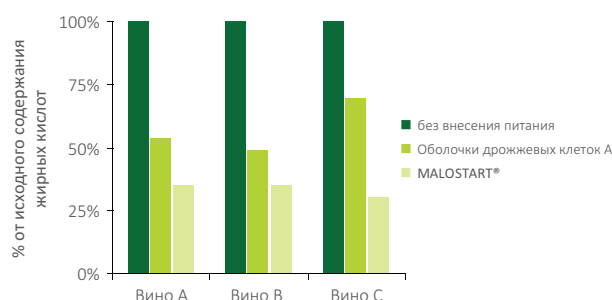


Схема 2 : MALOSTART® - очень эффективный продукт для адсорбции коротко- и среднецепочечных жирных кислот и, следовательно, для снижения их ингибирующего действия.

ФИЗИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Форма	порошок	Насыпная плотность (г/л)	< 600
Цвет	кремово-белый		

ХИМИЧЕСКИЙ И БИОЛОГИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Влажность (%)	< 7	Стафилококк (/г)	отсутствует
Общий азот (%)	< 10	Кишечная палочка (/г)	отсутствует
Белки (%)	≈ 60	Мышьяк (ppm)	< 3
Общее содержание углеводов (%)	≈ 25	Свинец (ppm)	< 2
Минералы (%)	≈ 8	Кадмий (ppm)	< 1
Сальмонелла (/25 г)	отсутствует	Ртуть (ppm)	< 1

ПРОТОКОЛ ВНЕСЕНИЯ

- Используйте в сочетании с отобранными молочнокислыми бактериями.

При внесении во время спиртового брожения: при ранней или поздней коинокуляции, или инокуляции во время слива сока-самотека **MALOSTART®** может быть добавлен через 15 дней после инокуляции, если ЯМБ к тому времени еще не началось.

В случае лечебного или «весеннего» ЯМБ, где чаще возникает дефицит питательных веществ и содержание ингибирующих соединений зачастую выше обычного, мы рекомендуем добавить **MALOSTART®** через 24 часа после инокуляции бактерий.

- Не используйте открытые мешки.
- Используйте чистый нейтральный контейнер. Растворите все необходимое количество **MALOSTART®** в воде или вине в соотношении 1:10 (на 1 объем препарата 10 объемов воды или вина). Внесите раствор в вино в процессе закрытого ремонтажа.
- Дозировка : 30 г/гл.
- Максимально допустимая доза в ЕС: < 106 г/гл.

Для получения информации об оптимальном управлении яблочно-молочным брожением обратитесь к техническому буклету «О правильном управлении ЯМБ». Для получения информации о проведении коинокуляций обратитесь к техническому буклету «Специфика управления брожением при коинокуляции (совместном внесении) дрожжей и бактерий».

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ХРАНЕНИЮ

- Хранить в оригинальной упаковке в сухом месте без посторонних запахов, при умеренной температуре.
- Срок хранения: 3 года.
- Использовать сразу после вскрытия.

УПАКОВКА

- Мешок 1 кг.

