



# MaloStar® Terra

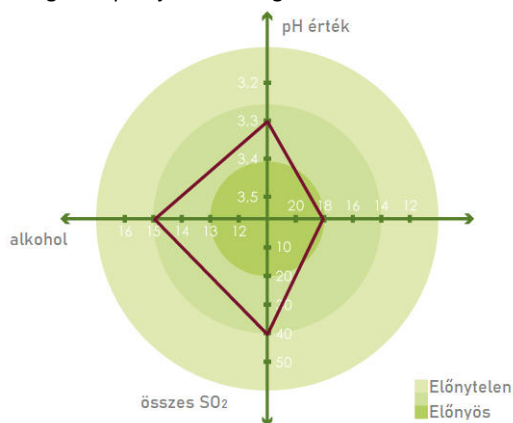
*Oenococcus oeni* törzs vörösborok direkt beoltására

## Termékismertető

MaloStar® Terra A MaloStar Terra hatékonyan beindítja a biológiai almasavbontást, különösen alkalmas vörösborokhoz. Ez a törzs kiemeli a borok természetes aromáit és gyümölcsösségét.

Az almasavbontás körülményei	<ul style="list-style-type: none"><li>• pH &gt; 3,3</li><li>• szabad SO<sub>2</sub> max. 15 mg/l, ideális esetben nincs SO<sub>2</sub></li><li>• Összes SO<sub>2</sub>: max. 40 mg/l</li><li>• Alkohol tolerancia: max. 15 v/v %</li><li>• Hőmérséklet &gt; 18 °C</li></ul>
További előnyök	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kiemeli a borok erjedési aromáit</li><li>• Minimális diacetil és etil-acetát termelés</li><li>• Minimális illósav termelés</li><li>• Nem termel hisztamint (biogén aminokat)</li></ul>

A 934/2019/EU bizottsági rendelet szerint engedélyezett. A nemzeti előírásokat a felhasználónak kell ellenőrizni. Tisztaság és minőség szempontjából bevizsgált.



## Adagolás

A MaloStar Terra az élesztővel együtt beadagolható vagy az erjedés megindulását követő három napon belül. Az alkoholos erjedés lezajlása után is alkalmazható.

- A beoltandó hőmérséklete 20 °C kell legyen. 30 perccel az adagolás előtt vegye ki a baktérium kultúrát a hűtőből és szobahőmérsékletre hagyja felmelegedni.
- Az almasavbontás alatt az edényzetet tartsa állandó hőmérsékleten (kb. 20 °C-on).
- Nehéz körülmények esetén (lappangó erjedés, magas összes SO<sub>2</sub>, alacsony pH, magas alkohol tartalom, tápanyagihiányos, vagy penészes szőlőből készült must/bor) és a gyors almasavbontás miatt 20 g/hl Bi-Start Nutri adagolható.

Alternatív megoldásként a baktériumokat rehidratálni is lehet. Ilyenkor a fagyasztva szárított baktériumot 20-szoros, klór mentes, 20 °C-os vízben, maximum 15 percig kell rehidratálni, ezt követően a must/borhoz adni.

## Tárolás

Hideg helyen kell tárolni. Felhasználható: 30 hónapig - 18 °C-on, 18 hónap +4 °C-on.

## Csomagolás

25 hl és 100 hl egységcsomagok

ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany  
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

**ERBSLÖH**  
Fortschritt macht Zukunft®

Az itt megadott alkalmazási ajánlások a helyes gyártási gyakorlat keretében ismertetik a termék technológiai segédesszövegként vagy adalékanyagként történő tervezett felhasználását. Kizárólag ezzel a felhasználással érhető el a végtérmelem-élelmiszer-biztonsága. Kérjük vegye figyelembe: termékismertetőink a legjobb tudásunk szerint készültek. Ezek kizárólag általános információként szolgálnak a termékeinkről. Mivel a kezelési utasítások nem állnak adatok rendelkezésre, ugyanakkor ezen italok természetes eredetükönél fogva különbözőek, ezért kezelési ajánlásaink nem lehetnek kötelező érvényűek. A termékeink használatára vonatkozó helyi érvényű szabályok és biztonsági előírások ellenőrzése a felhasználó feladata. Ezért minden információt garancia nélkül adunk meg. A változtatás jogát fenntartjuk. Egyebekben általános eladási feltételeink az irányadóak. (letölthető: www.erbsloeh.wine) 2022.11.16.  
Verzió 002 – 11/2020 – Nyomtatás dátuma: 2022. 11. 16.