

*Oenococcus oeni*  
 Starterkulturen für den  
 biologischen Säureabbau unter  
 besonders schwierigen  
 Bedingungen

# MaLoFerm PLUS

## HERKUNFT:

*Oenococcus oeni* Bakterien selektiert durch Oenobrand, Frankreich.

## ANWENDUNG:

Starterkulturen für den erfolgreichen biologischen Säureabbau unter erschwerten Bedingungen wie niedriger pH-Wert, hoher Schwefel- und Alkoholgehalt.

- Sequentielle Beimpfung
- Rote und weiße Premiumweine
- Produziert wenig bis kein Diacetyl
- Frische und Rebsortencharakter der Weine werden erhalten
- Kurze Latenzphase und gute Gärkinetik

## TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

Temperaturtoleranz: 14°C

pH > 3.1

Gesamt-SO<sub>2</sub> bei der Beimpfung < 60 mg/L

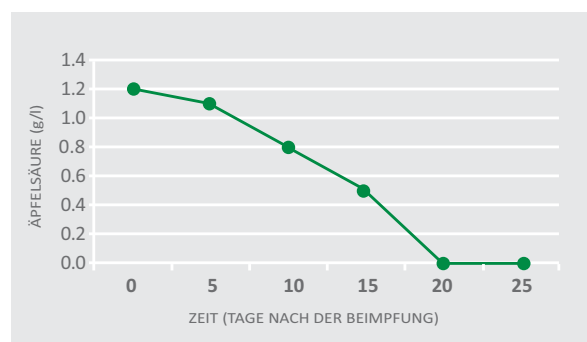
Alkoholtoleranz: 16% vol.

Keine Produktion biogener Amine

**Weinparameter vor der Zugabe von Maloferm Plus (Nebbiolo, sequentielle Beimpfung). Der Abbau der Äpfelsäure (g/L) bei der sequentiellen Inokulation eines Nebbiolo (Italien, 2015).**

Alkohol (%vol.)	Flüchtige Säure (g/L)	Gesamt-säure (g/L)	pH	Rest-zucker (g/L)	Gesamt-SO <sub>2</sub> (mg/L)	Äpfel-säure (g/L)
14.7	0.39	9.0	3.2	0.75	27.9	1.2

Weinparameter vor der Beimpfung.



## GEBRAUCHSANWEISUNG:

**Keine Rehydrierung erforderlich.**

Für eine bessere Verteilung lösen Sie den Beutelinhalt in 500 ml chlorfreiem Wasser bei 20°C maximal 15 Minuten lang auf. Rühren Sie vorsichtig um. Zugabe der Bakterien nach Abschluß der alkoholischen Gärung.

## DOSIERUNG: 1 g/hL

## LAGERUNG:

Produkt kann 18 Monate bei 4°C oder 36 Monate bei -18°C gelagert werden.

VERTRIEB DURCH:

Max F. Keller GmbH  
 Einsteinstraße 14 a  
 D - 68169 Mannheim  
 Tel. +49 (0) 621 3 22 79-79  
 Fax +49 (0) 621 3 22 79-27  
 www.keller-mannheim.de  
 info@keller-mannheim.de

**keller**  
 Erfolg durch optimale  
 Getränkebehandlung

OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât. 5  
 2196 boulevard de la Lironde  
 CS 34603 F-34397 Montpellier Cedex 5

info@oenobrands.com  
 www.oenobrands.com

RCS Montpellier - SIREN 521 285 304



Für die Richtigkeit der hier angegebenen Informationen wurde größte Sorgfalt verwendet. Die in diesem Dokument enthaltenen Angaben und Informationen sind jedoch rechtlich nicht verbindlich und stellen keinerlei Garantie irgendwelcher Art dar in Bezug auf ihre Genauigkeit, Gültigkeit oder Vollständigkeit oder die Nichtverletzung des Urheberrechtes Dritter. Da die spezifischen Gebrauchs- und Anwendungsbedingungen des Benutzers nicht unserer Kontrolle unterliegen, geben wir keinerlei Zusicherung oder Gewährleistung für möglicherweise zu erzielende Ergebnisse. Es obliegt dem Anwender, festzustellen, ob das Produkt für seine spezifischen Zwecke geeignet ist und ob der Einsatz unseres Produktes für die von ihm beabsichtigte Verwendung rechtlich zugelassen ist.