



EZMALO GOLD

NOVÝ KMEN BAKTERIÍ BEZ METABOLISMU CITRÁTU

Složení:

Malolaktické bakterie *Oenococcus oeni*

Vlastnosti:

jedinečný druh *Oenococcus oeni*, který nekvasí kyselinou citronovou ve víně během malolaktického kvašení.

Technologické důsledky této charakteristiky jsou:

- lepší zachování ovocných příchutí, protože zde neprobíhá žádné odbourávání kyseliny citronové
- nedojde ke zvýšení těkavých kyselin ve víně, protože zde není produkce kyseliny octové
- žádné máslové aroma či aroma žlukutého másla protože neprobíhá produkce diacetylu

Další enologické rysy jsou:

- PH tolerance do 3.1
- tolerance etanolu více než 14.5% obj.
- přidání SO₂ by nemělo přesáhnout 50 ppm ve stádiu moštu. SO₂ by nemělo být přidáno v průběhu fermentace ani před vlastní inokulací bakteriemi.
- teplota MLF 18-26 °C

Dávkování:

Rozpustit jeden sáček **EZMALO GOLD** v 1 litru (dávka pro 2500 litrů vína) nebo v 10-ti litrech (dávka pro 25000 litrů vína) nechlorované vody. Míchat minimálně 10-15 minut.

Inkubace min. 20 a max. 28 hodin při teplotě 23-28 °C. Bakterie se aktivují když je pH roztoku nižší než 3.6. Inkubace je dosaženo během 20-28 hodin v závislosti na teplotě, zamíchat a vpravit aktivovaný roztok bakterií do vína. Důkladně promíchat.

Jestliže je to nutné lze aktivovaný roztok bakterií uchovávat při 5 °C až 5 dnů před použitím. Je důležité používat přesné množství vody na jeden sáček **EZMALO GOLD**. Během aktivace neprobíhá významné množení bakterií. Doporučujeme přidání SO₂ do vína jakmile je jablečno-mléčné kvašení dokončeno tak, aby se zabránilo případné výrobě kyseliny octové původní mikroflórou.

Balení a uskladnění:

Pytle pro 2500 a 25000 litrů vína
Uzavřený obal skladovat v mrazárně.

Otevřené balení: Bezprostředně spotřebujte.

Upozornění: produkt skladujte mimo vlhkost.

Produkt odpovídá mezinárodnímu kodexu oenologů.

Produkt schválen pro vinařství, v souladu s EC 1493/99

BS VINAŘSKÉ POTŘEBY s.r.o. – VŠE PRO VAŠE VÍNO, SKLEP A VINOHRAD

Žižkovská 1230, Velké Bílovice, Česká republika

Tel.: +420 519 346236, Fax: +420 519 347314

www.vinarskepotreby.cz