



EZMALO SILVER

NOVÝ KMEN BAKTERIÍ PRO MALOLAKTICKOU FERMENTACI JAK V ČERVENÝCH TAK BÍLÝCH VÍNECH

Složení:

Malolaktické bakterie *Oenococcus oeni*. Kmen izolovaný z oblasti Sonoma v Kalifornii. Byl vybrán naším výzkumným oddělením ze stovky kmenů *Oenococcus oeni* z vín z celého světa.

Vlastnosti:

Vynikající schopnost provést rychlé malolaktické kvašení ve víně s vysokým obsahem alkoholu nebo nízkým pH a funguje stejně jak u bílých tak i u červených vín. **EZMALO SILVER** produkuje čisté a ovocné aroma a má zvláštní schopnost snižovat vegetativní charakter přítomný v některých vínech.

Hlavní enologické vlastnosti jsou:

- pH tolerance do 3.0
- tolerance etanolu více než 16% obj.
- přidání SO₂ by nemělo přesáhnout 50 ppm ve stádiu moštu. SO₂ by nemělo být přidáno v průběhu fermentace ani před vlastní inokulací bakteriemi
- teplotní rozmezí: 18-26 °C

Aplikace:

Rozpustit jeden sáček **EZMALO SILVER** 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 mrazírně.

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