



MaloStop F

Ochrana pred nežiadúcou jablčno-mliečnou fermentáciou

Popis výrobku:

MaloStop F je čistá kyselina fumarová E 297, ktorá sa používa na zabránenie činnosti baktérií mliečneho kvasenia, najmä rodu *Oenococcus*. Používa sa v tichých, alebo šumivých vínach. Kyselina fumarová má inhibičný účinok na baktérie vo forme prenikania cez bunkovú membránu baktérií mliečneho kvasenia a znižuje intracelulárne pH v cytoplazme a tým zabraňuje rastu buniek.

Kyselina fumarová sa úspešne používa ako antibakteriálne činidlo v potravinách. V zásade sa môže použiť na mikrobiologickú ochranu pri výrobe vína, najmä s cieľom znížiť hladinu SO₂. Je potrebné poznamenať, že ak sa kyselina fumarová použije pred, alebo počas alkoholovej fermentácie, kvasinky ju premenia na kyselinu jablčnú. Použitie sa preto odporúča až po ukončení alkoholovej fermentácie.

Povolené podľa nariadenia komisie EÚ č.ES 934/2019. Používateľ musí skontrolovať súlad s miestnymi predpismi. Laboratórne testované na čistotu a kvalitu.

Dávkovanie a aplikácia:

Preventívna dávka **MaloStop F** na zastavenie mikrobiologickej aktivity je zvyčajne 30-60 g/100 l. Ak víno už prechádza jablčno-mliečnou fermentáciou, odporúča sa dávka 60 g/100 l na zastavenie baktérií jablčno-mliečného kvasenia.

Kvôli obmedzenej rozpustnosti kyseliny fumarovej (vo vode, víne) sa odporúča, aby sa **MaloStop F** pred pridaním do ošetrovaného vína úplne rozpustil v menšom množstve vína, a až tento roztok sa aplikoval do celého objemu vína. Na rozpustenie každých 5 g **MaloStop F**, budete potrebovať 1 liter vína. Až po dôkladnom rozpustení **MaloStop F**, aplikujte roztok do celého objemu vína a dôkladne premiešajte celý objem vína s roztokom. Pri ošetrovaní menších objemov vína, je možné potrebnú dávku MaloStop F pridať aj dôkladným zamiešaním priamo do nádrže. Teplota vína pri rozpúšťaní a aplikácii by nemala byť nižšia ako 12 °C. Pri výrobe sektu sa odporúča odstupňované dávkovanie, aby sa minimalizovalo riziko spontánnej jablčno-mliečnej fermentácie ako v základnom víne, tak aj po sekundárnej fermentácii.

Použitie **MaloStop F** vedie k zníženiu hodnoty pH (až o 0,2) a k zvýšeniu obsahu kyselín (až do 0,9 g/l) vo víne v závislosti od výšky aplikovanej dávky. Tým je i zvýšená mikrobiologická stabilita vín. To tiež zabraňuje možnému vyzrážaniu polyfenolov a tak chráni farbu a komplexnosť vín.

Skladovanie: V chlade a suchu. Okamžite opätovne uzavrite otvorené balenia.

V SR zastupuje ERBSLÖH Geisenheim Getränke-technologie GmbH & Co. KG
Unimpex Bratislava s.r.o.
Horné Predmestie 3,
900 21 Svätý Jur
t.č.: 02/4497 1481, 4497 1280
www.unimpex-bratislava.com; info@unimpex-bratislava.com



Náš návod na použitie výrobku a naše doporučenie k ošetrovaniu sú založené na momentálnom stave našich skúseností. Pre to, že nám vo väčšine prípadov nie je známy predchádzajúci spôsob ošetrovania, a touto neznalosťou by mohlo prísť k nesprávnej aplikácii výrobku pri spracovaní / alebo ošetrovaní /, sú tieto doporučenia iba všeobecnej povahy a slúžia ako rada užívateľovi. Bez zvláštneho písomného prehlásenia z našej strany, ktoré by sa týkalo konkrétneho problému, nemajú tieto všeobecné pokyny žiadnu právnu záväznosť ani záruku. Všetky informácie zodpovedajú súčasným právnym predpisom EÚ.