



Bi-Start® Fresh SK55

Baktérie jablčno-mliečného kvasenia pre biele a ružové vína

Popis výrobku:

Bi-Start Fresh SK55 je vysoko koncentrovaná lyofilizovaná štartovacia kultúra pre priame zahájenie jablčno-mliečnej fermentácie v bielych a ružových vínach. Štartovacia kultúra je vhodná aj pre mladé, červené vína. Lyofilizovaný prípravok Bi-Start Fresh SK55 bol izolovaný z ružového vína z medzinárodne uznávanej vinárskej oblasti na juhu Francúzska. Povolené podľa aktuálnych zákonov a predpisov platných v rámci EU. Čistota a kvalita sú overené špecializovanými laboratóriami.

<p>Výhody použitia:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Jablčno-mliečna fermentácia eliminuje neprimerane ostré množstvo kyselín a zlepšuje štruktúru vín. Vína sú komplexné, guľaté a harmonické. - Zdôraznenie rôznych aróm jednotlivých bielych a ružových vín. - Zachovanie ovocného charakteru aj po jablčno-mliečnej fermentácii. - Kmeň nevyrába histamín (biogénny amín) z histidínu. - Vína po ukončení jablčno-mliečnej fermentácie majú zvýšenú mikrobiologickú stabilitu. - Vína po ukončení jablčno-mliečnej fermentácie majú nižšie nároky na SO₂. - Rozklad kyseliny citrónovej prebieha oveľa neskôr, takže vzniká nízka tvorba prchavých kyselín a dochádza k veľmi nízkej tvorbe diacetylu. - Kmeň je veľmi robustný, vykazuje vysokú rýchlosť množenia, zvýšenú vitalitu. V dôsledku týchto parametrov je vhodný pre vykonávanie bezpečnej a rýchlej degradácie kyseliny jablčnej aj pri nízkych hodnotách pH, nízkych pivničných teplotách, aj pri vysokej koncentrácii alkoholu a SO₂. A preto je vhodný na vykonávanie jablčno-mliečnej fermentácie v ťažkých podmienkach.
<p>Aplikácia a použitie:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Voľná SO₂ vo víne: max 10 mg/l. Ideálne žiadna SO₂. Celková SO₂ : maximálne 55-60 mg/l - Optimálny obsah zvyškového cukru pod 4 g/l. Očkovanie ideálne ku koncu alkoholovej fermentácie, alebo ihneď po jej skončení. - Optimálne pH vína: 3,1 a viac. - Teplota vína > 13 ° C. Optimálna teplota je 16-20 ° C. Pri vyššom alkohole ako 14,5 %, alebo pH nižšom ako 3,1 alebo vyššom obsahu SO₂ je optimálna teplota 18-22 ° C. - Tolerancia na alkohol: 15,5 až 16 %. - Zdravé jemné kaly po kvasniciach majú priaznivý účinok na JMF. Pridanie výživy Bi-Start® Nutri zlepší priebeh jablčno-mliečnej fermentácie. - Obsah balenia pre 10 hl / 50 hl aplikujte do 20 – násobného množstva pitnej vody cca. 20°C, počkajte 15 minút, premiešajte. Potom sa pridá do vína a premieša sa. Kmeň môže byť pridaný aj priamo, bez rehydratácie. Bi-Start Fresh SK55 je vhodný pre simultánne očkovanie, ale aj pre klasickú aplikáciu s vínnymi kvasinkami.

Skladovanie: Maximálne + 4 °C - 24 mesiacov (ideálne je skladovanie v mrazničke). Krátkodobé mierne ohriatie počas prepravy nemá vplyv na aktivitu.

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 doporučené ošetrenie sú založené na momentálnom stave našich skúseností. Pre to, že nám vo väčšine prípadov nie je známy predchádzajúci spôsob ošetrenia, a touto neznalosťou by mohlo prísť k nesprávnej aplikácii výrobku pri spracovaní / alebo ošetrení /, sú tieto doporučené 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 EU.