

Acid under Control - BSA Information Herbst 2010/2

Der Herbst 2010 war bislang durch hohe Säurewerte und niedrige pH Werte gekennzeichnet. Der gezielte Einsatz des BSA mit der neuen **MaloBacti™ CN1 +A³** war in Weißweinen ein voller Erfolg. Sicherer BSA bei Vermeidung von Diacetylnoten sind die Vorteile von **MaloBacti™ CN1 +A³**.



Nun steht bei den **Rotweinen** der BSA an. Hier geht es nicht allein um die Säuerverminderung, sondern auch um die Erzielung der gewünschten Rotweincharakteristik und Textur. **MaloBacti™ HF2 +A³** ist ein weiterer Stamm aus der neuen Generation von gefriergetrockneten BSA Kulturen der Gattung *Oenococcus oeni*. **MaloBacti™ HF2 +A³** wurde auf die besonderen Anforderungen des BSA in Weinen mit erhöhten Alkoholgehalten und niedrigen pH Werten aus einem hochwertigen Pinot Noir Wein selektiert.

Die besonderen Eigenschaften von **MaloBacti™ HF2 +A³** sind:

- Sehr hohe Toleranz gegenüber hohen Alkoholgehalten bis min. 16% vol. Alk.
- Hohe Toleranz gegenüber niedrigen pH-Werten, bis zu pH 3,1
- Hervorragende Sensorik, Betonung der sorteneigenen Aromen
- Vermeidet sicher die Bildung von Biogenen Aminen

Neues **+A³** Verfahren:

Das neue **+A³** verfahren bietet eine erhöhte aktive Zellzahl mit einer bisher unerreicht raschen Aktivierung bei einer perfektionierten Adaption der Bakterien für die Beimpfung im Wein oder Most.

Unser Produktprogramm zum BSA auf einen Blick:

- ▶ BSA Starterkulturen, erhältlich in Packungen à jeweils 25 hL, 250 hL und als **MaxBacti** für 5.000 hL
- **MaloBacti™ CN1 +A³**
- **MaloBacti™ HF2 +A³**
- **MaloBacti™ AF3 +A³**



Starten Sie durch – mit Sicherheit ein Erfolg: die Qualitätsoptimierung mit **MaloBacti™**.

Weitere Informationen finden Sie unter **www.2BFermControl.com**, unser Team steht Ihnen gerne zur Verfügung: **info@2bfermcontrol.com**

Pressemitteilung Oktober 2010/2