

MALOSTAR® FRUIT



© Erbslöh

MaloStar® Fruit MLF (fermentacja jabłkowo-mlekowa) bez nut maślanych, do win białych, różowych i czerwonych. MaloStar® Fruit nie zawiera diacetylu, co pozwala na uwydatnienie nieodłącznego owocowego i odmianowego charakteru wina. Można go stosować jednocześnie lub w zaszczepianiu sekwencyjnym. Opakowanie przeznaczone na 2500 litrów wina. W skrócie:

- Produkt *Oenococcus oeni*
- Zakres zastosowania Wina białe, różowe i czerwone
- Cel: ujawnienie typowości odmianowej

Cechy szczególne

- Podkreśla typowe dla wina owoce
- Brak tworzenia diacetylu
- Nie tworzy się histamina
- MLF poprawia równowagę i odczucie w ustach



	Required pH value	Alcohol tolerance % ABV	Diacetyl formation	Co-inoculation recommended
MaloStar® Fresh SK55™	> 3.1	< 15.5	Negligible	Yes
MaloStar® Vitale SK11™	> 3.1	< 15.5	Hlgh	Yes
MaloStar® Fruit	> 3.2	< 16.0	Very low, very late	Yes
MaloStar® Terra	> 3.3	< 15.0	Slight	Yes

SPECYFIKACJA URZĄDZENIA

MLF: tak

