



# MALOLACT Rapid

Bakterienkultur für die Durchführung der malolaktischen Gärung (BSA)  
von Weinen und Mosten



## → TECHNISCHE BESCHREIBUNG

**Malolact Rapid** ist eine neue leistungsstarke, lyophilisierte Kultur von *Oenococcus oeni*. Sie ist das Ergebnis jahrzehntelanger Forschung zu den besten Techniken zur Biomasseproduktion. Dabei wurden gezielt die Nähr- und Schutzstoffe ausgewählt, die in Bioreaktoren eingesetzt werden, um eine widerstandsfähige und fermentationsstresstolerante Kultur zu erzeugen.

**Malolact Rapid** ist ideal sowohl für die gleichzeitige (Co-Inokulation) als auch für die nach der alkoholischen Gärung erfolgende Inokulation. Sie verleiht dem Wein Feinheit, Komplexität und geschmackliche Harmonie. Die daraus resultierenden Weine haben ein offenes, frisches und fruchtiges Bouquet; am Gaumen mildert die Milchsäure die Adstringenz der Tannine in Rotweinen.

Bei Co-Inokulation kann **Malolact Rapid** zwei Tage nach Beginn der alkoholischen Gärung zugegeben werden.

## → ZUSAMMENSETZUNG UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Lyophilisierte Bakterienkultur: *Oenococcus oeni*

**Alkoholtoleranz: 15 %**

**TPI: > 90**

**pH: > 3,15**

**Temperaturbereich: 18–24 °C**

## → ANWENDUNG

**Malolact Rapid** 30 Minuten vor der Anwendung aus dem Gefrierschrank entnehmen.

Die Erstellung eines Voransatzes („Pied de cuve“) ist stets empfehlenswert, um die Etablierung der Starterkultur zu verbessern. Empfohlen wird ein Endvolumen des Voransatzes von ¼ bis maximal 1/10 des Volumens des zu inokulierenden Behälters.

Der erste Schritt des Voransatzes kann aus einer Verdünnung von 1 Teil Wasser und 3 Teilen Wein bestehen. Sobald 50–100 % der Apfelsäure verbraucht sind, werden weitere Weinportionen hinzugefügt, bis das gewünschte Endvolumen erreicht ist. Anschließend erfolgt die Inokulation in die Hauptmenge. Nach jeder Zugabe zum Wein und bei jedem Schritt sollte eine kurze Umwälzung (Rückpumpen) zur besseren Durchmischung erfolgen.



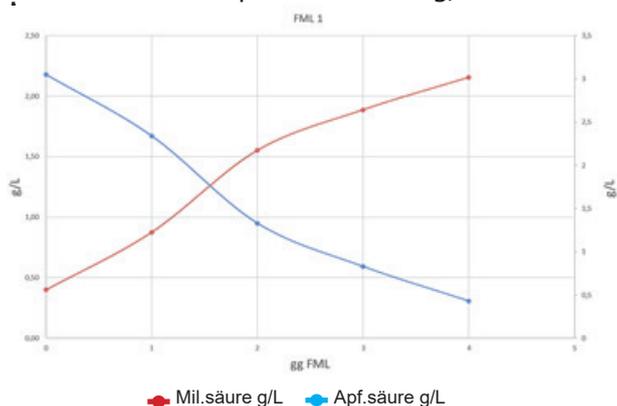


## MALOLACT Rapid

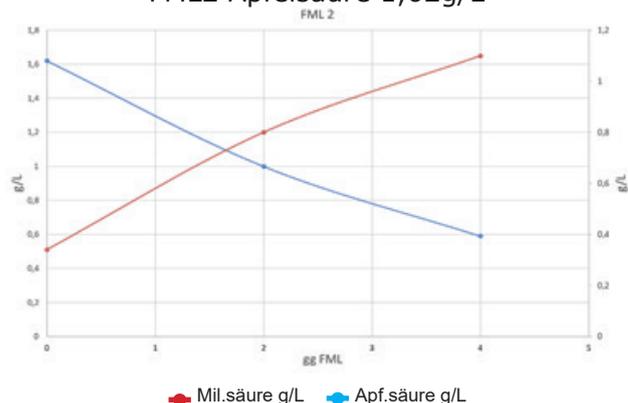
### Case study

Verwendung von Malolact Rapid in Tanks mit 1000 hL und 700 hL, bei unterschiedlichen Alkoholgraden und Apfelsäuregehalten. Verwendeter Wein: sehr farbintensiver Rotwein (Rossissimo) mit TPI > 100, Alkoholgehalt: 13,70–14,5 % vol.

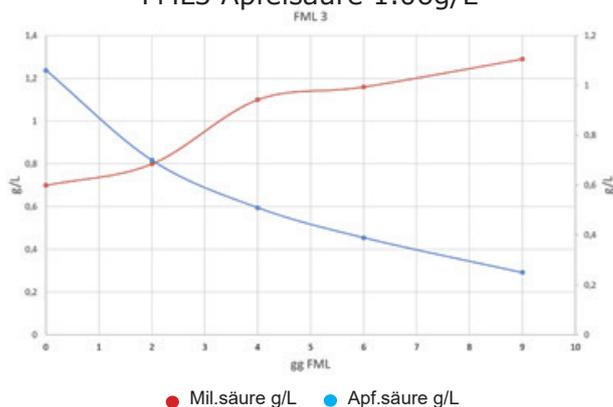
FML1 Apfelsäure 3.53g/L



FML2 Apfelsäure 1,62g/L



FML3 Apfelsäure 1.06g/L



### → LAGERUNG UND VERPACKUNG

Stabil bei Lagerung bei -20 °C, wie auf der Verpackung angegeben (Haltbarkeit: 24 Monate).

Beutel für 1.000 hL

Beutel für 250 hL

Beutel für 25 hL (auf Anfrage)

