



Apply the  
Bio-control  
4 Vorteile

# ML Prime™

*Lactobacillus Plantarum*  
zur Simultanbeimpfung bei Rotweinen mit pH ≥ 3,4

1	hochaktive Starterkultur schützt vor unerwünschter Bakterienflora	2	keine Bildung von flüchtiger Säure (homofermentativ für Glucose und Fructose)
3	schützt vor Fehlparmen und vermeidet Ethylphenol (durch Brettanomyces)	4	Äpfelsäureabbau effektiv während der alkoholischen Gärung

**ML Prime** mit der hohen malolaktische Enzymaktivität hat eine sehr kurze Lag-Phase und baut schnell Äpfelsäure bis zu Gehalten von 3 g/L ab.

Selektion: Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza Campus in Italien.

Schneller Äpfelsäureabbau: komplett in 3 bis 15 Tagen, abhängig von der Maischequalität

Bio-Kontrolle: 4-fach Schutz durch rasche Dominanz der selektierten *Lb. Plantarum*

## CO-INOKULATION

### 1/ Hefezugabe

Rehydrierung der Reinzuchtheffe, vorzugsweise mit Go Ferm, danach Zugabe der Hefe zur Maische

### 2/ Bakterienzugabe

Maischeschwefelung max. 50 mg/l SO<sub>2</sub>  
Bakterienzugabe 24 Stunden nach der Hefeeinsaat

- Zugabe der Starterkultur direkt in die Maische, Temperatur ideal 20-26°C
- Für optimale Verteilung kann die Starterkultur in Most/Wassergemisch 1:1 vorgelöst werden, danach Zugabe zur Maische
- Temperaturen unter 20°C und über 26°C vermeiden
- Kontrolle des Äpfelsäureabbaus alle 2 Tage

Die Information ist nach bestem Wissen und Erkenntnissen gestaltet. Der Hersteller garantiert die Qualität des Produktes. Das Datenblatt ist keine Garantie für individuelle Anwendungsergebnisse oder als Bedingung für den Verkauf des Produktes.

©Danstar Ferment AG, 6300 Zug, KB 07/2015

## EIGENSCHAFTEN

- Einsatz zur Co-Inokulation (24 Stunden nach der Hefezugabe)
- Gesamt-SO<sub>2</sub>-Toleranz: max. 50 mg/l (bei der Maischeschwefelung vor dem Einsatz von ML-Prime™)
- pH-sensitiv: empfohlen pH ≥ 3,4
- Äpfelsäuregehalt: empfohlen ≤ 3g/l
- Temperaturtoleranz: 20°C - 26°C
- Potentieller Alkoholgehalt: bis 15,5% vol
- Sehr kurze Lag-Phase = schneller BSA
- Keine Bildung flüchtiger Säure (bildet keine Essigsäure aus Glucose und Fructose)
- Keine Bildung biogener Amine
- Keine Cinnamoyl-Esterase Aktivität (bildet keine Vorstufen für die Ethylphenolbildung durch Brettanomyces)
- Späte Tendenz zum Abbau von Citronensäure, sehr geringe Bildung von Diacetyl
- Schützt die Farbintensität

## LAGERUNG

- ideale Lagerung in Originalverpackung bei 4°C: 18 Monate  
bei -18°C: 36 Monate (bei < 25°C bis 3 Wochen ohne signifikanten Aktivitätsverlust)
- Packungen für 25hl und 100hl Wein