



MaloCraft® B-Terroir

**Bakterien für den schnellen Abbau von
Äpfelsäure – für ein terroirbetontes Aromaprofil
und Reichhaltigkeit am Gaumen**

**Bacteria for the fast degradation of malic acid –
for a terroir-emphasized aroma profile
and richness on the palate**

BAKTERIEN

PRODUKTBESCHREIBUNG

Enococcus oeni spp.; Milchsäurebakterien; gefriergetrocknet; zur oenologischen Anwendung

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für den schnellen Abbau von Äpfelsäure – für ein terroirbetontes Aromaprofil und Reichhaltigkeit am Gaumen; die Anwendung ist sowohl als Co-Inokulation wie auch als sequenzielle Inokulation möglich

PHYSIKALISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: beiges Pulver
Wiederbelebte Milchsäurebakterien: $\geq 10^{11}$ UFC/g
Feuchtigkeit: < 8 %

CHEMISCHE SPEZIFIKATION

Blei: < 2 mg/kg Arsen: < 3 mg/kg
Quecksilber: < 1 mg/kg Cadmium: < 1 mg/kg

MIKROBIOLOGISCHE SPEZIFIKATIONEN

Andere Hefen: < 10 UFC/g
Schimmelpilze: < 10³ UFC/g
Essigsäurebakterien: < 10⁴ UFC/g
Salmonellen: nicht vorhanden in 25g
E. coli: nicht vorhanden in 1g
Staphylokokken: nicht vorhanden in 1g
Coliforme Bakterien: < 10² UFC/g

EU-VERORDNUNG

Die Informationen in diesem Dokument entsprechen unserem Wissensstand zum Zeitpunkt der Veröffentlichung. Die Produkte entsprechen der EU-Verordnung 2022/68 und der FCC. Der Anwender muss die Einhaltung der nationalen Vorschriften überprüfen.

PRODUCT DESCRIPTION

Enococcus oeni spp.; lactic acid bacteria; freeze-dried; for oenological use

OENOLOGICAL USE

For the fast degradation of malic acid – for a terroir-emphasized aroma profile and richness on the palate; the application is possible both as co-inoculation and as sequential inoculation

PHYSICAL CHARACTERISTICS

Aspect: beige powder
Revivable lactic bacteria: $\geq 10^{11}$ UFC/g
Humidity: < 8 %

CHEMICAL SPECIFICATIONS

Lead: < 2 mg/kg Arsenic: < 3 mg/kg
Mercury: < 1 mg/kg Cadmium: < 1 mg/kg

MICROBIOLOGICAL SPECIFICATIONS

Other yeasts: < 10 UFC/g
Mould: < 10³ UFC/g
Acetic bacteria: < 10⁴ UFC/g
Salmonella: absence in 25g
E. coli: absence in 1g
Staphylococci: absence in 1g
Coliforms: < 10² UFC/g

EU-REGULATION

The information on this document represents the state of our knowledge at the time of publication. The products comply with the EU regulation 2022/68 and the FCC. The user must verify the compliance with national regulation.