

Pieno rūgščių bakterijos MALOCID 25 g.



Pieno rūgščių bakterija skirta sumažinti rūgštingumą, padaryti vyną stabilesnį.

10,59 € su PVM

Prekės kodas: 3.202-245.01

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Prekės aprašymas:

Mikrobiologinė kultūra obuolių-pieno rūgščių fermentacijos reguliavimui. Sudėtyje yra didelė koncentracija *Loeconostic oenos* bakterijų, kurios vyne konvertuoja rūgštis į pieno rūgštis. Tai sumažina vyno rūgštingumą, vyną padaro stabilesniu. Šis metodas jau daug metų naudojamas pramonėje, pagaliau tapo prieinamas ir mėgėjams!

Dozavimas: 5 gramai / 10 litrų vyno po fermentacijos prieš skaidrinimą.

Pakelis tinkamas 50 litrų vyno.

Naudinga žinoti:

Optimali obuolių-pieno rūgščių fermentacija galima prie žemiau išvardintų sąlygų:

- Idealu naudoti vynui be sultitų arba sulfitų kiekis vyne turėtų būti minimalus. Maksimalus bendras sulfitų (SO₂) kiekis vyne galėtų sudaryti 30 mg litrui, arba laisvas SO₂ (sultitų) kiekis 10 mg litrui.
- Vyno temperatūra turi būti tarp 20-22 oC laipsnių.
- Vyno pH-vertė turi būti 3,1 ar daugiau. Jeigu vyno pH-vertė mažesnė reikia būtina sumažinti rūgščių kiekį naudojant kalkes.
- Naudokite MALOCID iš karto kai vyno fermentacija yra beveik pasibaigus (likęs cukraus kiekis 4 g/litre), o geriau pilnai pasibaigus fermentacijai. Neperpilkite vyno. Tai darykite tik po obuolių-pieno rūgščių fermentacijos.

Pasidaryk gero vynu namuose! Sėkmės!

Nuotraukų galerija:

