

Produit	Descriptif	Emballage
Malostar Terra	MaloStar Terra est sélectionnée pour la fermentation malolactique des vins rouges. Cette souche favorise le caractère des cépages et préserve les arômes fruités des vins. Ensemencement direct possible.	Dosage pour 2.500 L ou 10.000 L par emballage
Bi-Start® Vitale SK11	Dégradation très rapide de l'acide malique, haute tolérance à l'alcool. Souche robuste pour des valeurs de pH basses et des teneurs en SO ₂ élevées.	Dosage pour 1.000 L ou 5.000 L par emballage
Bi-Start® Fresh SK55	Soutient les notes fruitées fraîches avec une faible formation de diacétyl. Tige robuste pour des valeurs de pH basses et des teneurs en SO ₂ élevées.	Dosage pour 1.000 L ou 5.000 L par emballage
MaloStar Fruit	Culture bactérienne œnologique, citrate-négative, de la deuxième génération pour la vinification des vins fruités à teneur réduite en diacétyl et en acétate.	Dosage pour 2.500 L par emballage
MaloStar Cream	Mélange œnologique de souches bactériennes robustes ayant des propriétés différentes et positivement complémentaires pour une FML rapide.	Dosage pour 2.500 L par emballage

Limite d'utilisation des bactéries lactique

	Tolérance (Vol.-%)	pH- Valeur	Max. Gesamt- SO ₂ (mg/L)	Temp. (°C)	Besoin Nutritif	Production de Diacétyl Goût beurre	Cynétique FML
Malostar Terra	< 15	> 3,3	< 40	> 18	moyen	faible	rapide
Bi-Start® Vitale SK11	< 15,5	> 3,1	50 – 60	> 16	moyen	elevé	rapide
Bi-Start® Fresh SK55	< 16	≥ 3,1	< 60	> 14	faible	faible	très rapide
MaloStar Fruit	< 13	> 3,2	< 30	> 16	elevé	rien	lentement
MaloStar Cream	< 14,5	> 3,1	< 45	> 15	moyen	moyen	moyen