

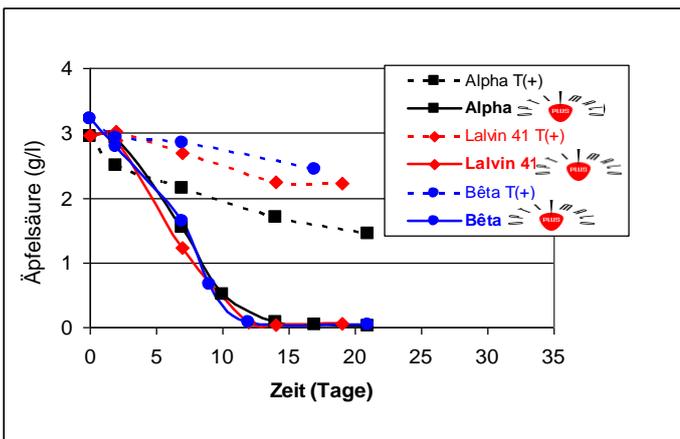
Aktivator für malolaktische Gärung

Opti'Malo Plus® enthält besondere Komponenten aus Hefeprodukten für die speziellen Bedürfnisse von *Oenococcus oeni*

Durch die Klärverfahren bei der Weinbereitung und den Nährstoffverbrauch der Hefen während der alkoholischen Gärung wird für eine stressfreie malolaktische Fermentation die Zugabe spezieller Nährstoffe erforderlich.

Oenococcus oeni Kulturen bringen bei einem zügigen und stressfreien Säureabbau die optimalen sensorischen Ergebnisse im Wein.

Test: Äpfelsäureabbau bei Chardonnay (F.)
(pH 3.35, Alkohol 14,5 %vol, ges.-SO₂ <30ppm, Temperatur 17°C. ohne Zugabe und mit Zugabe von 20g/hl **OPTI'MALO PLUS**.



Dosierung

Opti'Malo Plus 20g/hl Wein,
Beimischung zum Wein direkt bei
Zugabe der Starterkultur;
(oder max. 48 Stunden vor
Bakterienzugabe)

Packung

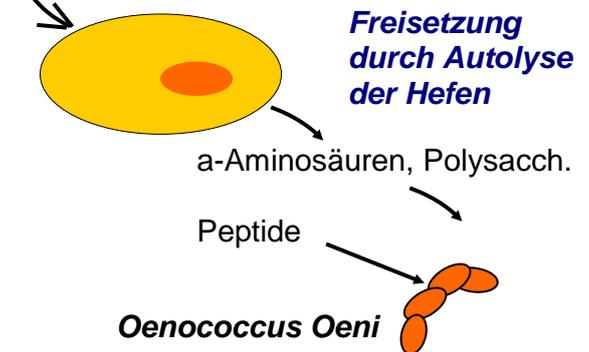
Beutel zu 1 kg (Karton = 10x 1kg)

Lagerung

4 Jahre bei kühler Lagerung

Nährstoffe von den Hefen fördern die Aktivität der Milchsäurebakterien

Mikroelemente der Hefen (Mn, Mg, K, u.A.),
α-Aminosäuren, Peptide,
DAP, Vitamine



Vorteilhafte Förderung des BSA durch moderne Formel von Opti'Malo Plus:

- inaktivierte Weinhefen mit reichem Gehalt an Wachstumsfaktoren, Aminosäuren, Mineralstoffen und Vitaminen.
- Polysaccharide der Hefezellwände aus inaktivierten Weinhefen.
- mikrokristalline Zellulose zur Reduktion von Hemmstoffen und für bessere Suspension der Bakterienkultur im Wein.

Für bessere Weinqualität:

- + schneller Start des BSA
- + begünstigt Gäraktivität der Kulturen
- + reduzierte Bildung unerwünschter Stoffwechselprodukte
- + reintönige, komplexe Weine, sensorisch bevorzugt
- + bessere Ergebnisse auch bei schwierigen Bedingungen für BSA.