

AKTIVATOR für die malolaktische Gärung von Rotwein

Die Zugabe spezieller Nährstoffe ist auch bei Rotweinmaischen und bei Rotweinen für eine vollkommene malolaktische Fermentation erforderlich.

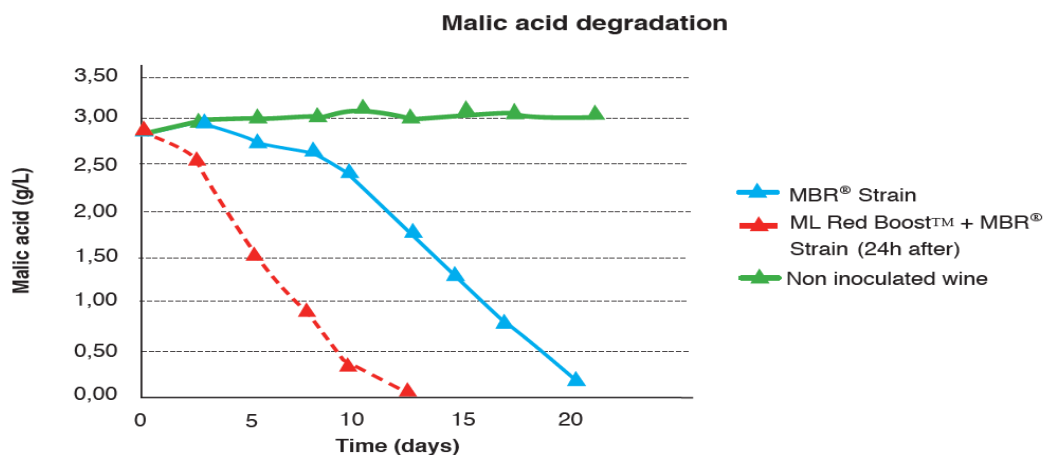
Oenococcus oeni Kulturen bringen bei einem zügigen und stressfreien Säureabbau die optimalen sensorischen Ergebnisse im Wein und unterstützen ideal den Stil der Rotweine.

ML RED BOOST® ist von Lallemand für die besonderen Anwendungsbedingungen bei der Rotweinbereitung entwickelt worden.
 Dieser Aktivator wirkt vielseitig und

- ✓ verbessert die Vitalität der Milchsäurebakterien
- ✓ **schützt die Bakterienkulturen vor hohen Phenolgehalten** in Rotwein
 (Phenole hemmen die Stoffwechselaktivität von Milchsäurebakterien)
- ✓ optimiert die Bakterienaktivität und ermöglicht raschen Verlauf des BSA

Test: Äpfelsäureabbau Rotwein, hoher gesamt Phenolindex = 78

Die Wirkung von ML RED BOOST fördert die Aktivität der Milchsäurebakterien;
 der Abbau von 2,9 g/l Äpfelsäure im Rotwein erfolgt rasch innerhalb von 13 Tagen.
 (bei Kontrollvariante ohne ML RED BOOST > 21 Tage = 50 % längere Dauer des BSA)



Dosierung ML RED BOOST 20g/hl Wein (max. Dosierung EU. = 40g/hl)

Beimischung zum Wein/Maische direkt bei Zugabe der Starterkultur
 oder max. 24 Stunden vor der Bakterienzugabe

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

Lagerung 4 Jahre bei kühler Temperatur