



ACTI-ML®



**Aktivator bei der Rehydrierung
von Starterkulturen für optimale Vitalität der Bakterien**

Das Wachstum und die Aktivität von Milchsäurebakterien *Oenococcus Oeni* im Wein ist von vielen Faktoren abhängig :

- ❖ Weintemperatur, SO₂-Gehalt, pH und Alkoholgehalt des Weines
- ❖ Hemmstoffen wie Polyphenolen und mittelkettigen Fettsäuren
- ❖ Verfügbarkeit von Nährstoffen

ACTI-ML® wurde von Lallemand entwickelt, um das Wachstum von *Oenococcus oeni* Stämmen bei schwierigen Bedingungen zu unterstützen.

ZUSAMMENSETZUNG

ACTI-ML® ist sehr wirksam und besteht aus spezifischen inaktivierten Hefezellwandpräparaten und aus mikrokristalliner Zellulose.

Die organischen Hefebestandteile liefern die Wachstumsfaktoren für die BSA-Kulturen – besonders die essentiellen Aminosäuren, Peptide, Vitamine, etc.

Hefezellwände in Kombination mit Zellulose halten die Bakterien in Suspension und können den Einfluss von Hemmstoffen reduzieren.

OENOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Die verbesserte Vitalität der Starterkulturen mittels ACTI-ML® ergibt einen zügigen Äpfelsäureabbau im Wein (=Aromenschutz).

DOSIERUNG

20g ACTI-ML® je 100 Liter Wein bei der Rehydrierung der Bakterien zusetzen.

ACTI-ML® ergibt die besten Erfolge in Kombination mit Lallemand MBR® Starterkulturen zur direkten Einleitung des BSA.

ANWENDUNG

ACTI-ML® wird bei der Rehydrierung der Bakterienkultur eingesetzt.

20 g ACTI-ML® in 100 ml Trinkwasser bei ca. 25°C. lösen und danach 1 g der Starterkultur zugeben. 15 Minuten warten und die Suspension dem Wein zugeben.

Wenn sich der Abbau der Äpfelsäure verlangsamt oder stockt, wird Zugabe von 20g ACTI-ML® je HL direkt zum Wein empfohlen.

VERPACKUNG UND LAGERUNG

Folienbeutel 1 kg,
zur Behandlung von 50 hL Wein.

Lagerung unter 25°C. in Originalpackung bei trockener und geruchfreier Umgebung.
Haltbarkeit : 4 Jahre.

zu beimpfende Weinmenge	Wassermenge für Rehydrierung	Dosierung ACTI-ML	Dosierung MBR- Starterkultur
250 L (Barrique)	250 ml	50 g	1 Packung für 2,5 HL (=2,5g)
2.500 L (25 hL)	2.5 L	500 g	1 Packung für 25 HL (=25 g)

C: Danstar Ferment AG, Poststrasse 30, CH-630 Zug. Der Hersteller gewährleistet die Qualität seiner Produkte. Für Anwendungen im Einzelfall oder Folgen, die aus spezifischen Umständen der Anwendung erfolgen, wird keine Garantie übernommen. KB20156 www.lallemandwine.com