
Technische Information: Acti ML

Aktivierungspräparat für Starterkulturen beim biologischen Säureabbau (BSA). Acti ML wurde speziell entwickelt um die Aktivierung von Starterkulturen zu optimieren und so auch bei schwierigen Bedingungen einen BSA zu ermöglichen. Bei stockendem BSA ist eine Zugabe in den Wein zu empfehlen um den Abschluss des BSA zu fördern.

Anwendung

ACTI ML wird bei der Rehydrierung der Bakterienkultur eingesetzt. Je 1g Starterkulturen werden 20 g ACTI ML und 100 ml Trinkwasser bei ca. 25°C gemischt und danach die Starterkultur zugegeben. 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.

Dosierung

20g ACTI ML je 100 Liter Wein bei der Rehydratisierung der Bakterien zusetzen. ACTI ML ergibt die besten Erfolge in Kombination mit Lallemand Starterkulturen zur direkten Einleitung des BSA.

Eigenschaften

- Bei empfohlener Anwendung erfolgt durch ACTI ML kein sensorischer Effekt zum Wein.
- Zellulose als Ergänzung zu den Nährstoffkomponenten verzögert das Absetzen der Bakterien.

Besonderheiten

Das Wachstum und die Aktivität von

malolaktischen Bakterien ist abhängig von vielen Faktoren :

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

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

Lagerung

Lagerung unter 25°C in Originalpackung bei trockener und geruchfreier Umgebung.

Qualität

Dieses Produkt entspricht dem europäischen Weingesetz und unterliegt einer ständigen Qualitätskontrolle.