Lallemand ML RED BOOST

Aktivator für die malolaktische Fermentation in Rotwein

PRODUKTINFO

ML RED BOOST ist ein spezifischer Bakteriennährstoff, um den Verlauf der MLF bei kräftigen, voll ausgereiften Rotweinen zu verbessern. ML RED BOOST besteht aus inaktivierten Hefen, ist reich an Aminosäuren, Polysacchariden und Mineralien. Durch Zugabe dieses Nährstoffes wird ein möglicher Nährstoffmangel ausgeglichen und ein schnelles Wachstum der Bakterien ermöglicht. Die Dauer des biologischen Säureabbaus ist verkürzt und die Resistenz der Bakterien verbessert.

VORZÜGE

- eliminiert den hemmenden Einfluß von Polyphenolen
- schnelles Bakterienwachstum
- rein organische Stickstoffquelle
- reich an Polysacchariden und Mineralstoffen

ANWENDUNG

Den Nährstoff in die 10fache Menge einer Wein-/ Wassermischung (1:1; 20°C) einrühren und 24 Std. vor der Bakterieneinsaat in den Wein geben. Gut verteilen. Dosage: 20 g / hl. Die hemmenden Polyphenole werden so in ihrer unerwünschten Wirkung blockiert. Nach 24 h die ausgewählten Bakterien zugeben. ML RED BOOST kompensiert entstandene Nährstoffdefizite beim organischen Stickstoff und anderen wichtigen Co-Fakoren, die für das Wachstum und Überleben der Bakterien essentiell sind.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- verkürzt die Dauer der MLF
- kompensiert Nährstoffdefizite
- verbessert Wachstum und Überleben der Bakterien
- bewirkt höheres Populationsniveau an aktiven Bakterien

VERPACKUNGSEINHEITEN

1 kg Aluminiumverbundfolie
10 x 1 kg im Karton

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Anbruch dicht verschließen und rasch aufbrauchen.

SICHERHEIT & QUALITÄT

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

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft. Nähere Informationen zum sicheren Umgang mit diesem Produkt entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Sicherheitsdatenblatt.

ZEFÜG GmbH & Co. KG
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung
Alfred-Nobel-Straße 9
55411 Bingen

T: +49 (0) 6721 - 98 69 70
F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9
M: bestellung@zefueg.de
W: www.zefueg.de

Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.

ZUSATZINFO

GVO-STATUS: Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Roh-, Inhaltsstoffe und Organismen gemäß

- VO (EG) 1829/2003, VO (EG) 1830/2003 und VO (EG) 1829/2009.
- ALLERGENE nach ALBA-Liste: Keine
- VEGAN-STATUS: Dieses Produkt ist für die vegane Weinbereitung geeignet.

ZEFÜG GmbH & Co. KG
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung
Alfred-Nobel-Straße 9
55411 Bingen

T: +49 (0) 6721 - 98 69 70
F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9
M: bestellung@zefueg.de
W: www.zefueg.de

Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen. Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unserer Hand liegt, übernehmen wir keinerlei Gewährleistung für die Auswirkungen oder die erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.