



Lallemand ACTI ML

Aktivator für die malolaktische Fermentation (MLF) auf Basis von inaktiven Hefen

PRODUKTINFO

Aktivator für die malolaktische Fermentation (MLF). Die kontrollierte malolaktische Fermentation mit Starterkulturen ist ein entscheidendes Mittel für die Erzeugung von harmonischen Weiß- und Rotweinen. ACTI ML wurde speziell entwickelt, um die Leistungsfähigkeit von Starterkulturen zu optimieren. ACTI ML ermöglicht so auch bei schwierigen Bedingungen den Start der malolaktischen Fermentation. Die Leistungsfähigkeit der einzelnen Starterkultur hängt von den jeweiligen Weinbedingungen ab.

VORZÜGE

- schneller Start des Äpfelsäureabbaus
- höhere Vitalität der Starterkultur
- Senkung unerwünschter Nebenprodukte

ANWENDUNG

Ansatz zur Rehydrierung (für 25 hl): 500 g ACTI ML in 2,5 l Trinkwasser (25°C) auflösen, dann Starterkultur für 25 hl hinzugeben und mischen. Die Suspension zur Aktivierung 15 Minuten stehen lassen, dann dem Wein direkt zugeben und leicht einmischen (10 l Wein nachgießen). Bei langsamem oder stockendem Abbau der Äpfelsäure: 20 g ACTI ML je hl in der 5fachen Menge Wein suspendieren und dies direkt in das Gebinde geben.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- Optimale Nährstoffkombination für die Aktivierung von Starterkulturen
- steigert die Leistungsfähigkeit der Starterkulturen
- vergrößert die Durchgärwahrscheinlichkeit
- beschleunigt den Verlauf der malolaktischen Gärung

VERPACKUNGSEINHEITEN

1 kg Aluminiumverbundverpackung
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.

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 T: +49 (0) 6721 - 98 69 70 Alle Informationen dieses Dokumentes beruhen auf Messungen und Beobachtungen.
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9 Der Anwender muss jedoch immer selbst entscheiden, ob das Produkt für die jeweilige
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de Anwendung geeignet ist. Da die konkrete Verwendung dieses Produktes nicht in unser
55411 Bingen W: www.zefueg.de erzielbaren Ergebnisse des Produktes. Die Informationen dieses Dokumentes sind nicht
für alle Fragestellungen in der Praxis als vollständig anzusehen.