

### ML Red Boost

Nährstoff 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 10 fache Menge einer Wein- / Wassermischung (Verhältnis 1:1; Temperatur: 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-Faktoren, 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.

### ZUSATZINFO

- GVO-STATUS: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen.
- ALLERGENE: keine
- VEGANSTATUS: für die vegane Weinbereitung geeignet.