

## Lallemand OPTI' MALO BLANC

Aktivator für die malolaktische Fermentation in Weiß- und Roséwein

### PRODUKTINFO

OPTI' MALO BLANC ist ein speziell abgestimmter Nährstoff für die malolaktische Fermentation (MLF / BSA) in Weiß- und Roséweinen. Das Produkt ist eine Mischung inaktiver Hefen mit einem erhöhten Anteil an Aminosäuren und Peptiden. Durch den Einsatz wird das Wachstum, die Überlebensfähigkeit und die Aktivität der BSA-Kulturen stark verbessert.

### VORZÜGE

- reich an Aminosäuren
- reich an Peptiden

### ANWENDUNG

20 g/hl OPTI' MALO BLANC in der 10-fachen Weinmenge suspendieren und direkt dem Wein zugeben. Anschließend die Starterkultur hinzugeben.

### PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- kompensiert den Nährstoffmangel
- beschleunigt das Wachstum der BSA-Bakterien
- verkürzt die Dauer des Biologischen Säureabbaus

### 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: 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.