



Lallemand Malotabs

Selektionierte Weinbakterien in Tablettenform für die malolaktische Fermentation (MLF)

PRODUKTINFO

Malotabs sind Oenococcus Oeni Bakterien, die in Tablettenform erhältlich sind. Diese Entwicklung wurde speziell zum einfachen Einsatz in Barriques konzipiert. Durch die Tablettenform ist eine homogene Verteilung im Fass gesichert.

Malotabs sind für Weißwein und Rotwein geeignet und wurden auf ihre Effizienz getestet und erprobt. Sie fördern Frische und Fruchtigkeit im Wein gepaart mit einer ausgewogenen Balance am Gaumen.

VORZÜGE

- Einfache, hygienische Anwendung
- Keine Verschleppung unerwünschter Organismen aus Arbeitsgeräten
- Gute Implantation
- Zeitersparnis durch Tablettenform

ANWENDUNG

Nach der alkoholischen Gärung die Tablette direkt ohne Rehydrierung dem Wein zugeben. Ein Rühren zur besseren Verteilung ist nicht notwendig. Unter leichtem Sprudeln lösen sich die Tabs langsam auf und sinken dabei nach unten.

Nach der Zugabe den Äpfelsäureabbau alle 2 bis 4 Tage kontrollieren.

Bei Weißwein wird ein Temperaturbereich von 16°C bis 20°C empfohlen – für Rotweine 17°C bis 25°C. Bei schwierigen Bedingungen (hoher Alkoholgehalt, niedriger pH-Wert oder Gesamt-SO₂ > 45 mg/l) sind 18°C bis 22°C empfehlenswert.

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- pH-Toleranz > 3,2
- Temperaturtoleranz: > 16°C
- Schneller Ablauf der MLF
- Toleranz Gesamt SO₂: bis 60 mg/l
- Toleranz Alkohol: bis 16 %Vol.
- minimale Bildung von flüchtiger Säure
- keine Bildung von biogenen Aminen
- erstklassige oenologische und sensorische Resultate
- Bildet keine Vorstufen für die Ethylphenolbildung durch Brettanomyces Hefen

VERPACKUNGSEINHEITEN

Packung mit 5 Tabletten für je max. 250 l / Tab. Nach dem Öffnen der Packung die Malotabs sofort verwenden.

LAGERUNG

Original verpackt und bei den vorgeschriebenen Lagerbedingungen ist die Produktqualität bis zum angegebenen MHD (max. 18 Monate bei +4°C bzw. 30 Monate bei -18°C; siehe Packung) garantiert. Geöffnete Packung umgehend verwenden.

Original verschlossene Packungen können für 2 Wochen bei Temperaturen unter 25°C gelagert werden.

SICHERHEIT & QUALITÄT

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

Das Produkt ist nicht als Gefahrgut eingestuft.

////////////////////////////////////
ZEFÜG GmbH & Co. KG T: +49 (0) 6721 - 98 69 70
Zentraleinkauf für Getränkebehandlung F +49 (0) 6721 - 98 69 79 9
Alfred-Nobel-Straße 9 M: bestellung@zefueg.de
55411 Bingen 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: Das Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen und erfüllt auch die GVO Voraussetzungen der BIO-Verordnung. Nähere Informationen finden Sie in der Verkäuferbestätigung gemäß Artikel 9 Absatz 3 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007.
- 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.