

WEINTYP



MaloCraft®

B-Terroir

Bakterien für den schnellen Abbau von Äpfelsäure – für ein terroirbetontes Aromaprofil und Reichhaltigkeit am Gaumen

ZERTIFIKATE



DOSIERUNG & ANWENDUNGS-ZEITPUNKT

Den gesamten Doseninhalt für 2,5/25 hl verwenden; als Co-Inokulation während der Gärung oder als sequenzielle Inokulation im Wein

PRODUKT-VORBEREITUNG

In 10-facher Menge unchloriertem Wasser lösen und bei Raumtemperatur für 15 min stehen lassen. Danach vorsichtig direkt in den Wein ohne Sauerstoffzugabe mischen und gut verrühren.

LIEFEREINHEIT

für 2,5 hl/25 hl

BAKTERIEN

PRODUKT

Oenococcus oeni spp.; Milchsäurebakterien; gefriergetrocknet

OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für den schnellen Abbau von Äpfelsäure – für ein terroirbetontes Aromaprofil und Reichhaltigkeit am Gaumen; die Anwendung ist sowohl als Co-Inokulation wie auch als sequenzielle Inokulation möglich

VORTEILE & ERKLÄRUNG

Bei der Anwendung folgende Toleranzen beachten: SO₂: frei <18 mg/L, gesamt <70 mg/L; Alkohol <17 % vol; pH >3,3; Temperatur 22–27 °C; bei Co-Inokulation ist der BSA wenige Tage nach der Gärung abgeschlossen, wodurch eine schnelle Schwefelung der Weine erfolgen kann

EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Nährstoffempfehlung: bei Co-Inokulation während der Gärung: 20–40 g/hl FermActiv Complex am Gärbeginn; bei sequenzieller Inokulation: 20–40 g/hl FermActiv Malo 1 h vor der Bakteriengabe

