

MaLOFerm Fruity

HERKUNFT

Oenococcus oeni Bakterium selektiert von Oenobrand, Frankreich.

ANWENDUNG

Bakterium zur Verbesserung des Aromaprofils von Rot- und Weißweinen während der malolaktischen Gärung. Diese Bakterienkultur verbessert die Ester-Konzentration und damit das gesamte Aromaprofil. Dies führt zu einer Steigerung der Frucht- und Blumenaromen, sowie der Aromen von Steinobst und roten und schwarzen Früchten in Rotweinen.

- Sequentielle Impfung.
- Rote und weiße Premiumweine.
- Kurze Verzögerungsphase und gute Gärkinetik.
- Niedrige Produktion von flüchtigen Säuren.
- Keine Bildung von biogenen Aminen.

Oenococcus oeni Bakterienkultur zur Verbesserung des Aromaprofils während der malolaktischen Gärung.

TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Temperaturtoleranz: 15°C

pH: > 3.2

Total SO₂ bei der Impfung: < 50 mg/L

Alkoholtolerance: 15% (v/v)

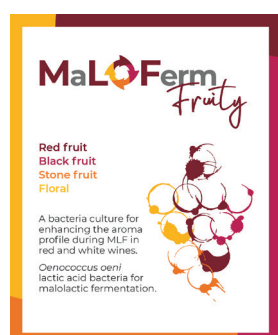
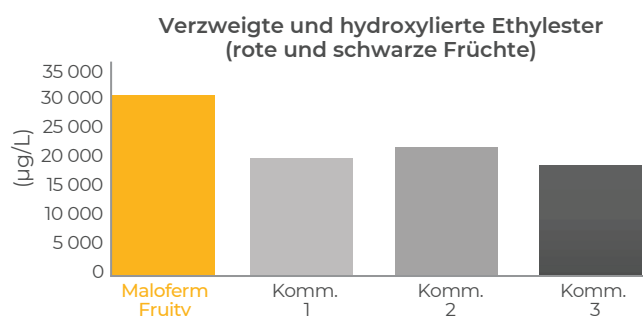
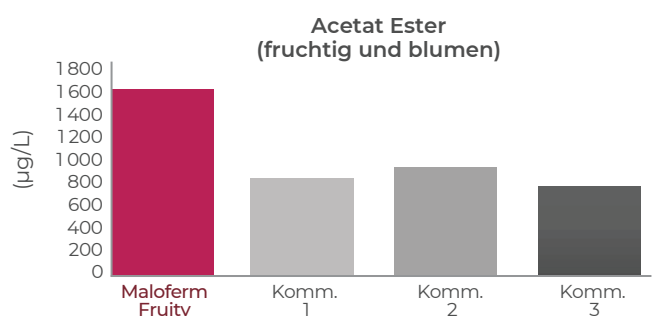
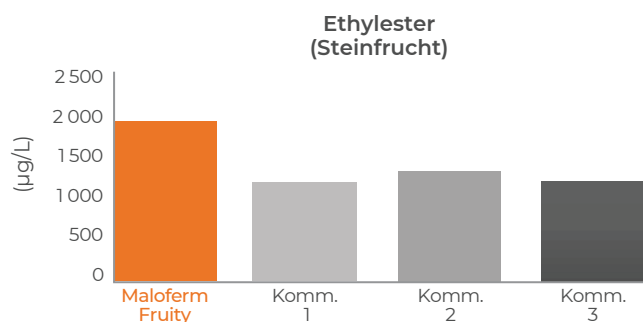
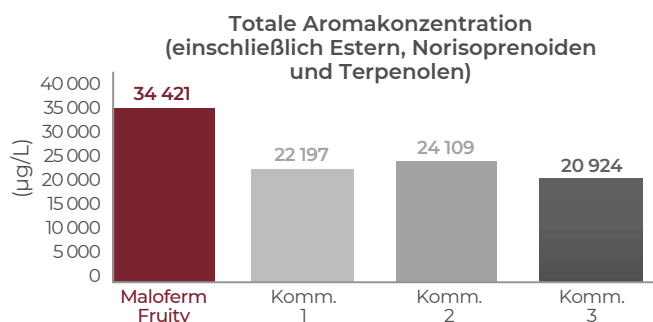
GEBRAUCHSANLEITUNG

KEINE REHYDRIERUNG ERFORDERLICH. Für eine optimale Verteilung einen Beutel in 500 mL chlorfreiem Wasser bei 20°C für maximal 15 Minuten auflösen. Sanft umrühren, um zu verteilen. Impfung der Bakterien nach Abschluss der alkoholischen Gärung. Auch zur Co-Impfung geeignet.

DOSIERUNG: 1 g/hL

LAGERUNG: Das Produkt kann 18 Monate bei 4°C oder 36 Monate bei -18°C gelagert werden.

MERLOT | FRANKREICH | SEQUENTIELLE IMPFUNG



VERTRIEB:

OENOBRANDS SAS

Parc Agropolis II - Bât. 5
2196 boulevard de la Lironde
CS 34603 F-34397 Montpellier Cedex 5

info@oenobrand.com
www.oenobrand.com

RCS Montpellier - SIREN 521 285 304

HAFTUNGSAUSSCHLUSS: Es wurde sorgfältig darauf geachtet, dass die hier gemachten Angaben korrekt sind. Da die spezifischen Nutzungs- und Anwendungsbedingungen des Benutzers außerhalb unserer Kontrolle liegen, geben wir keine Garantie und machen keine Zusicherung hinsichtlich der Ergebnisse, die vom Benutzer erzielt werden können. Der Anwender ist für die Feststellung der Eignung und des rechtlichen Status der für unsere Produkte vorgesehenen Verwendung verantwortlich.