

MALOVIT

AKTIVIERUNGSMITTEL FÜR DIE MALOLAKTISCHEN GÄRUNG

Inaktivierte Hefen, Hefewände, Hilfsstoffe.

ANWENDUNGSGEBIET

◆ **MALOVIT** verbessert die Lebensfähigkeit der ausgewählten Bakterien nach dem Zusetzen zum Wein und fördert ihre Vermehrung ; durch **MALOVIT** wird die malolaktische Gärung beschleunigt und sichergestellt :

- Bei stark geklärten Weissweinen.
- Bei Weinen mit hohem Gerbstoffanteil.
- Bei Weinen, die reaktionsverhindernde Stoffe enthalten (Fettsäuren, Rückstände von Produkten der Rebstockbehandlung).
- Bei Weinen, bei denen Probleme bei der malolaktischen Gärung aufgetreten sind.
- Bei von Natur aus schwierigen Weinen (niedriger pH-Wert, hoher Alkohol- und SO₂-Wert).
- Bei Weinen, die schnell von ihren Gärhefen getrennt wurden.

◆ **MALOVIT** ist für unsere Bakterie VITILACTIC F besonders geeignet (Abbildung1).

◆ **MALOVIT** ist gleichermaßen prophylaktisch wie kurativ einsetzbar.

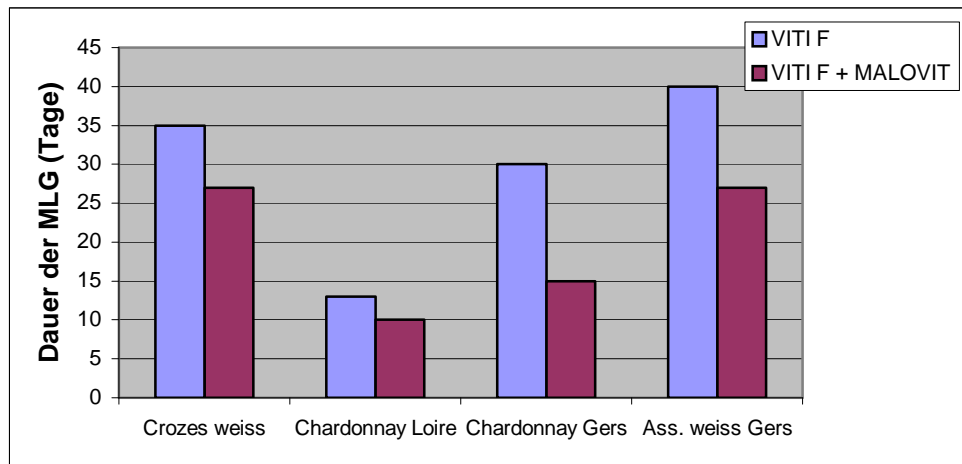


Abbildung1 : Wirkung von Malovit auf die Dauer der malolaktischen Gärung bei Weissweinen, denen Vitilactic F zugesetzt wurde.

DOSIERUNG

- ◆ Für den Gebrauch in Kellerwirtschaft, Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie.
- ◆ Entspricht den geltenden Vorschriften.
- ◆ **20 g/hL - 30 g/hL nicht überschreiten.**

GEBRAUCHSANWEISUNG

- ◆ Für eine Menge von 25 hL Wein 500 g MALOVIT in 5 L bis 10 L Wasser (vorzugsweise) oder Wein auflösen, 2 bis 3 Minuten umrühren und dem Wein während eines Umpumpvorgangs zugeben, um eine gute Verteilung sicherzustellen.
- ◆ **MALOVIT** unmittelbar vor dem Zusetzen der Bakterien zugeben.

GESETZGEBUNG

- ◆ Die gesetzlich zulässige Maximaldosierung bei MALOVIT (80 g/hL) aufgrund ihres Gehalts an inaktivierten Hefen und Hefewänden entspricht nicht einer önologischen Dosierung dieses Produkts und darf in keinem Fall eingesetzt werden.

LAGERUNG

- ◆ Die volle Verpackung originalversiegelt an einem trockenen, lichtgeschützten, geruchsfreien Ort und vor Frost geschützt aufbewahren.
- ◆ Die angebrochene Verpackung rasch aufbrauchen.
- ◆ Mindestens haltbar bis zu dem auf der Verpackung angegebenen MHD.
- ◆