MILCHSÄUREBAKTERIEN

REFLEX MALO® pH

Milchsäurebakterienstamm zur Beimpfung von Weinen mit niedrigem pH-Wert

CHARAKTERISTIKA

REFLEX MALO® pH ist eine gefriergetrocknete Starterkultur von Oenococcus oeni für den BSA. Dieser Milchsäurebakterienstamm wurde aufgrund seiner Fähigkeit selektiert, den BSA bei niedrigem pH-Wert (≥ 3,0) oder hohem Säuregehalt auszulösen. Er hat einen positiven Einfluss auf das Aromenprofil der Weine, da er die fruchtigen, blumigen Noten betont.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Alkoholtoleranz: ≤ 14 % vol
- pH-Wert: ≥ 3,0
- Resistenz gegenüber SO_2: ≤ 60 ppm Gesamt-SO_2
- Empfohlene Beimpfungstemperatur: 18 °C bis 22 °C
- Kinetik: schnell
- Bildung flüchtiger Säure: gering
- Keine Bildung biogener Amine

ANWENDUNG

- Durchführung des BSA bei Rot-, Weiß- und Roséweinen oder gärenden Rot-, Weiß- und Rosémosten.
- Simultanbeimpfung (24 Stunden nach der Zugabe der selektierten Hefen) oder sequenzielle Beimpfung (nach Gärende).

DOSAGE

Beutel für Dosagen für 25 hL und 250 hL.

GEBRAUCHSANWEISUNG

REFLEX MALO® pH in einer Menge chlorfreiem Wasser mit einer Temperatur von 20 °C dispergieren, die dem 20-fachen seines Gewichts entspricht.
Beispiel: Dosage für 25 hL in 0,4 L chlorfreies Wasser mit einer Temperatur von 20 °C. 15 Minuten ruhen lassen und anschließend leicht durchmischen. Zum Schluss zum zu beimpfenden Gebinde geben. Um eine gute Ansiedlung des Bakterienstamms zu gewährleisten, empfehlen wird die Zugabe von **NUTRICELL® FML** à 20 g/hL direkt auf das zu beimpfende Gebinde.
Warnhinweis:
Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.
Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

VERPACKUNG

Beutel für Dosagen für 25 hL und 250 hL.

LAGERUNG

Tiefgekühlt bei -18 °C lagern. Einige Tage ungekühlt haltbar (beim Transport).
Sofort nach dem Öffnen verbrauchen.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.
SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - CS 11031 - 51530 MAGENTA - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.martinvialatte.com**