

# Bakterien – abgestimmt auf die verschiedenen Bedingungen im Wein



## BAKTERIENSTÄMME FÜR DEN BSA

BAKTERIENSTAMM	SORTE / WEINTYP	ABBAUSTÄRKE	NÄHRSTOFF-BEDARF	SENSORIK / EIGENSCHAFTEN	TEMP.	BIO
<b>Uvaferm ALPHA™</b>	fruchtbetonte WW und RW	■ ■ ■	■ ■	Oenococcus Oeni zur Direktbeimpfung, auch für den Ausbau bei tiefen Temperaturen gut geeignet, besonders für sortentypische Weißweine und fruchtbetonte Rotweine, alkoholtolerant bis 14%Vol	16 - 22°C	👍
<b>Lalvin Silka™</b>	für ausgewogene fruchtbetonte Rotweine	■ ■ ■ ■	■ ■	Oenococcus oeni zur Direktbeimpfung, tolerant hinsichtlich pH-Wert (> 3,3) und Alkohol (< 16% Vol.), auch für den Einsatz im Barrique geeignet für sortentypische und fruchtbetonte Rotweine	16 - 22°C	👍
<b>Lalvin VP 41™</b>	kräftige alkoholreiche Rotweine	■ ■ ■ ■	■	Oenococcus Oeni zur Direktbeimpfung, besonders für Weine mit hohen Alkoholgehalten, fördert das Volumen und Körper im Wein, gute pH-Toleranz (ab pH 3,1), alkoholtolerant bis 15%Vol.	16 - 24°C	👍
<b>ML PRIME™ Lactobacillus Plantarum</b>	pH-Toleranz: Rotwein pH > 3,3 Weißwein pH > 3,05 (je nach Äpfelsäuregehalt wird hier ein vollständiger oder partieller Äpfelsäureabbau erzielt)	■ ■ ■ ■		Lactobacillus Plantarum Stamm zur Simultanbeimpfung bei Weiß- und Rotweinen, keine Gefahr der Bildung flüchtiger Säure, schneller BSA durch hohe malolaktische Enzymaktivität und daher starke Unterdrückung der unerwünschten spontanen Mikroflora, Beimpfung 12 -24 h nach der Hefezugabe. ML Prime kann kein Diacetyl (Joghurtnote) bilden! Maximal SO <sub>2</sub> -Gesamt: 50 mg/l Maximal SO <sub>2</sub> -frei: 10 mg/l	17 - 30°C	👍
<b>MALOTABS™ Oenococcus oeni</b>	BSA Bakterien in Tablettenform zur Beimpfung von Barriques oder kleinen Gebinden	■ ■ ■ ■	■	Bakterien in Tablettenform zur einfachen Dosage bei Barriques oder kleinen Gebinden, robuster BSA Stamm ab pH 3.1, hohe Alkoholtoleranz Dosage: 1 Tablette für 200-250 lt Wein, Tabletten lösen sich im Wein rasch auf und die Bakterien verteilen sich gleichmäßig im Wein	16 - 24°C	👍

## BAKTERIENAKTIVATOREN



PRODUKT	EIGNUNG	DOSAGE	EINSATZZEITPUNKT	BESCHREIBUNG	BIO
<b>OPTI MALO BLANC™</b>	Aktivator für den biologischen Säureabbau bei Weiß- und Roséweinen	20 - 40 g/hl	max. 48 h vor Bakterienzugabe	Durch eine optimale Versorgung mit Stickstoffen, Vitaminen und Mineralstoffen wird das Bakterienwachstum gefördert und der biologische Säureabbau beschleunigt.	
<b>ML RED BOOST™</b>	Aktivator für den biologischen Säureabbau bei Rotweinen	20 - 40 g/hl	max. 24 h vor Bakterienzugabe	100% organischer Aktivator, reich an Aminosäuren, Polysacchariden und Mineralien, kompensiert Nährstoffdefizite im Wein	