

OPTI MALO BLANC®

Aktivator für Milchsäurebakterien
bei Weiss- und Roséweinen.

Opti Malo Blanc® besteht aus inaktiven Hefen, ist reich an Aminosäuren und speziellen Peptiden. Dieser Aktivator ist speziell für das Wachstum selektierter Bakterien beim biologischen Säureabbau optimiert.

Opti Malo Blanc® ist ideal:

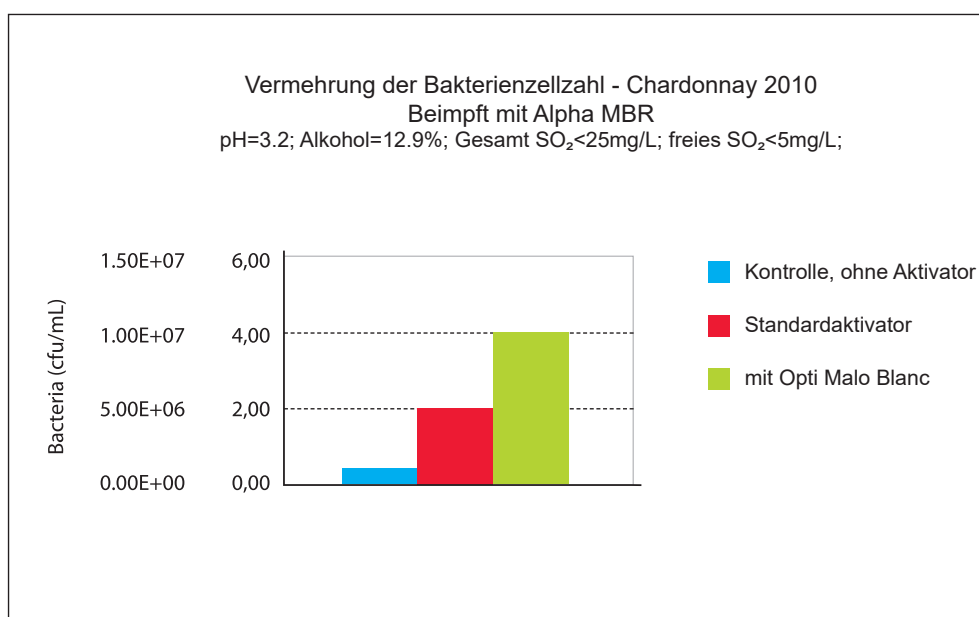
- für die Versorgung mit essentiellen Aminosäuren.
- zur Förderung des schnellen Wachstums der Bakterienstarterkultur.
- für einen zügigen Verlauf des biologischen Säureabbaues.

FÜR SCHNELLES WACHSTUM DER MILCHSÄUREBAKTERIEN

Eine hohe Implantationsrate sichert den guten Verlauf des biologischen Säureabbaus, um den Äpfelsäuregehalt schnellstmöglich abzubauen.

Eine optimale Versorgung mit Nährstoffen (Stickstoffquellen, Vitaminen, Mineralstoffe, und Anderen) fördert das Bakterienwachstum.

Die Verfügbarkeit verschiedener Peptide im Wein begünstigt das Wachstum der Milchsäurebakterien und verkürzt die Dauer des biologischen Säureabbaues.

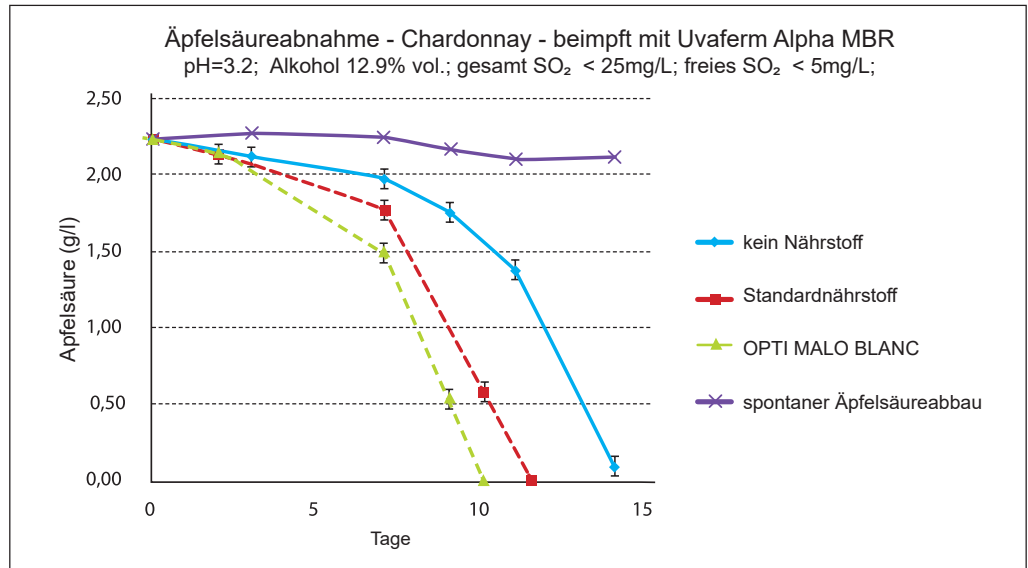




POSITIVER EFFEKT VON SPEZIELLEN PEPTIDEN

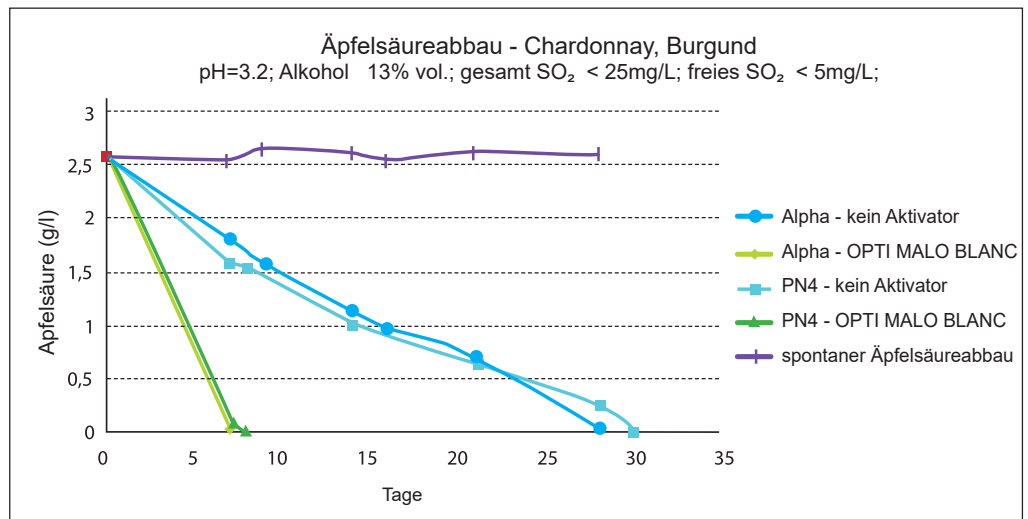
Peptide sind nicht nur Stickstoffquellen, sie sind auch Wachstumsstimulatoren für die Milchsäurebakterien. Fraktionen von Peptiden (0,5-10kDA) zeigen eine höhere Stimulation der Bakterien als freie Aminosäuren.

ATP hervorgerufen durch den Transport von Peptiden kann dafür verwendet werden, um die benötigte Stoffwechselenergie für das Zellwachstum bereitzustellen. (Ritt et al. 2008)



NÄHRSTOFFSITUATION BEI WEISSWEINEN

(Starke) Klärung erhöht das Risiko eines Nährstoffmangels und verlangsamt den biologischen Säureabbau, vor allem wenn keine komplexen Nährstoffe während der alkoholische Gärung eingesetzt wurden.



ANWENDUNG

Die empfohlene Dosierung: 20 g/hl

OPTI MALO Blanc® maximal 48 Stunden vor Bakterieneinsatz dem Wein zugeben.

Maximale Dosierung (EU): 40 g/hl

Kühl und trocken lagern.

