



# Lalvin INITIA™

**Metschnikowia pulcherrima**

## PRODUKTBESCHREIBUNG

Lalvin INITIA™ ist eine neue, innovative Non-Saccharomyces-Selektion. Da sie nicht gären kann und sich auch bei niedrigen Temperaturen sehr gut vermehrt, ist Lalvin INITIA™ ein hervorragendes Werkzeug zur natürlichen Bioprotektion.

Lalvin INITIA™ bietet einen natürlichen Schutz gegen Oxidation und unerwünschten Mikroorganismen (Hanseniaspora, Essigsäurebakterien) bei Weiß- und Roséweinen und hilft den Kupfergehalt zu senken.

## ANWENDUNG

Die Anwendung sollte so früh wie möglich erfolgen (auf das Lesegut oder nach der Pressung)

In der 10-fachen Wassermenge (20-30 °C) rehydrieren.

Vorsichtig einrühren und 15 Minuten stehen lassen.

Rehydrierte Hefe auf die Trauben, Maische oder Most zugeben.

## DOSIERUNG

7-25 g/hl je nach Temperatur (4-18°C)

## LIEFERFORM

500g Vakuumverpackung

## AUFBEWAHRUNG

Kühl und trocken bei 4° C – 15° C

Nach dem Öffnen rasch verbrauchen.

Unsere Produkte sind frei von GVO.

Version 06/2021

Alle Angaben basieren auf den aktuellen verfügbaren Daten und dem derzeitigen Stand des Wissens. Sie dienen Ihrer generellen Information. Wir schließen jedwede Gewährleistung und Haftungsfolgen für die Anwendung unserer Produkte aus. Für die ordnungsgemäße Anwendung ist alleinig der Anwender verantwortlich.

