

ML Red Boost®

AKTIVATOR für die malolaktische Gärung von Rotwein

Die Zugabe spezieller Nährstoffe ist auch bei Rotweinmaischen und bei Rotweinen für eine vollkommene malolaktische Fermentation erforderlich.

Oenococcus oeni Kulturen bringen bei einem zügigen und stressfreien Säureabbau die optimalen sensorischen Ergebnisse im Wein und unterstützen ideal den Stil der Rotweine.

ML Red Boost® ist von Lallemand für die besonderen Anwendungsbedingungen bei der Rotweinbereitung entwickelt worden.

Dieser Aktivator wirkt vielseitig und verbessert die Vitalität der Milchsäurebakterien, schützt die Bakterienkulturen vor hohen Phenolgehalten in Rotwein (Phenole hemmen die Stoffwechselaktivität von Milchsäurebakterien), optimiert die Bakterienaktivität und ermöglicht raschen Verlauf des BSA.

Dosierung

ML Red Boost® 20 g/hl Wein (max. Dosierung EU = 40 g/hl)

Beimischung zum Wein/Maische direkt bei Zugabe der Starterkultur oder max. 24 Stunden vor der Bakterienzugabe.