

OPTI'MALO PLUS

Nährstoff für malolaktische Gärung

OPTI'MALO PLUS ist ein biologisches Nährstoffpräparat für die speziellen Bedürfnisse von *Oenococcus oeni*.

Durch die Klärverfahren bei der Weinbereitung und den Nährstoffverbrauch der Hefen während der alkoholischen Gärung wird für eine stressfreie malolaktische Fermentation die Zugabe spezieller Nährstoffe erforderlich.

Oenococcus oeni Kulturen bringen bei einem zügigen und stressfreien Säureabbau die besseren sensorischen Ergebnisse im Wein.

Vorteilhafte Förderung des BSA durch moderne Formel von OPTI'MALO PLUS:

- ↳ Inaktive Hefen mit reichem Gehalt an Aminosäuren, Mineralstoffen und Vitaminen
- ↳ Polysaccharide der Hefezellwände aus inaktiven Hefen
- ↳ Zellulose zur Reduktion von Hemmstoffen und für bessere Suspension der Bakterienkultur im Wein.

Für bessere Weinqualität:

- ☞ Schneller Start des BSA
- ☞ Begünstigt Gäraktivität der Kulturen
- ☞ Reduzierte Bildung unerwünschter Stoffwechselprodukte
- ☞ Reintönige, komplexe Weine, sensorisch bevorzugt
- ☞ Bessere Ergebnisse auch bei schwierigen Bedingungen für BSA

Dosage

OPTI'MALO PLUS 20 g/hl Wein,
Beimischung zum Wein direkt bei Zugabe der Starterkultur.

Lagerung

Bei kühler und trockener Lagerung ist OPTI'MALO PLUS 3 Jahre ohne Wirkungsverlust lagerbar.

Das vorliegende Produktmerkblatt und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen sollen das bestmögliche Wissen beraten. Alle Angaben beruhen auf Forschungsarbeiten und Erfahrungen unserer Lieferwerke und erfolgen ohne Gewähr. Wir empfehlen, unsere Produkte und Verfahren auf ihre Eignung selbst zu prüfen