

# Opti' Malo Blanc

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.

- 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 Säureabbaus.

## Anwendung

Die empfohlene Dosierung: 20 g/hl

Opti ML Blanc maximal 48 Stunden vor Bakterieneinsatz dem Wein zugeben.

Maximale Dosierung (EU): 40 g/hl

## Lagerung:

Kühl und trocken lagern.

Das vorliegende Produktmerkblatt und die darin enthaltenen Behandlungsempfehlungen sollen mit bestem 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.