

BACTELIA® ALTA

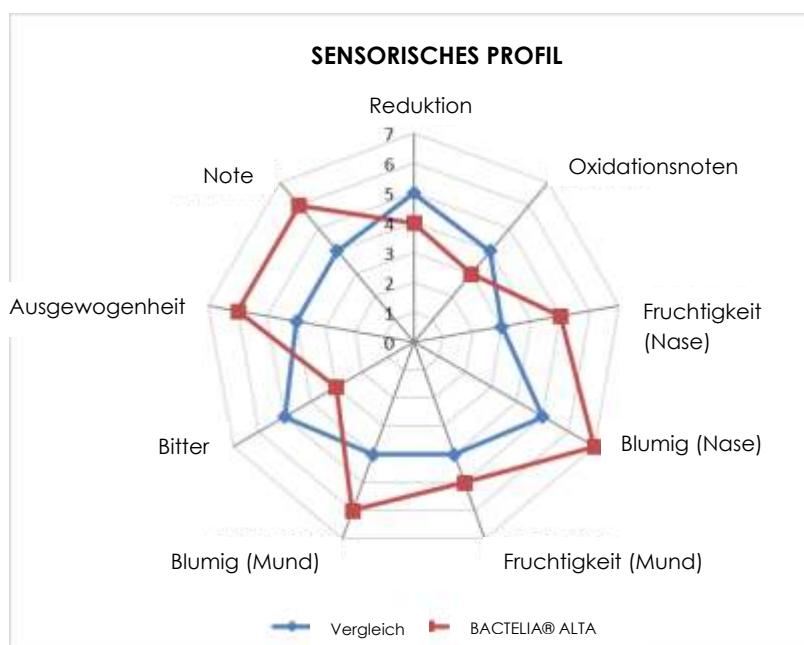
Milchsäurebakterium für strukturierte Weine mit hohem Alkoholgehalt

CHARAKTERISTIKA

BACTELIA® ALTA ist ein *Oenococcus oeni*-Milchsäurebakterium, das im Piemont isoliert und selektiert wurde, um eine rasche Umwandlung der Äpfelsäure zu gewährleisten und den speziellen Bedingungen großer Rotweine (hoher Alkoholgehalt und Tanningehalt) zu widerstehen und so einen raschen und vollständigen BSA zu gewährleisten. **BACTELIA® ALTA** garantiert eine intensive, beständige Aromenkombination, insbesondere, wenn es beim Ausbau zum Einsatz kommt.

ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Art: *Oenococcus oeni*
- Alkoholtoleranz: bis 17 % vol
- pH-Toleranz: über 3,2
- SO₂-Toleranz: niedriger oder gleich 50 ppm SO₂ gesamt
- Temperaturbereich: 17 ° bis 25 °C
- Kinetik: schnell
- Bildung flüchtiger Säure: gering
- Keine Bildung biogener Amine



ANWENDUNG

- Durchführung des BSA bei Rot- und Weißweinen.
- Sequenzielle Beimpfung (nach Gärrende).

DOSAGE

Dosage für 25 hL

Dosage für 250 hL

GEBRAUCHSANWEISUNG

BACTELIA ALTA in einer Menge chlorfreiem Wasser mit einer Temperatur von 20 °C dispergieren, die dem 10-fachen seines Gewichts entspricht.

Beispiel: Dosage für 25 hL in 0,4 L chlorfreies Wasser mit einer Temperatur von 20 °C.

15 Minuten ruhen lassen und anschließend leicht durchmischen.

Zum Schluss zum zu beimpfenden Gebinde geben.

Warnhinweis:

Produkt für önologische und ausschließlich gewerbliche Zwecke.

Gemäß den geltenden gesetzlichen Vorschriften anwenden.

VERPACKUNG

Beutel für eine Dosage für 25 hL

Beutel für eine Dosage für 250 hL

LAGERUNG

Tiefgekühlt bei -18 °C lagern. Einige Tage ungekühlt haltbar (beim Transport).

Sofort nach dem Öffnen verbrauchen.

Die vorstehenden Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden ohne Gewähr oder Haftung erteilt, da sich die Verwendungsbedingungen unserer Kontrolle entziehen. Sie entbinden den Anwender nicht von der Einhaltung der geltenden Gesetzgebung und den geltenden Sicherheitsangaben. Dieses Dokument ist Eigentum von SOFRALAB und darf ohne dessen Zustimmung nicht verändert werden.