

## BACTELIA® TEMPO

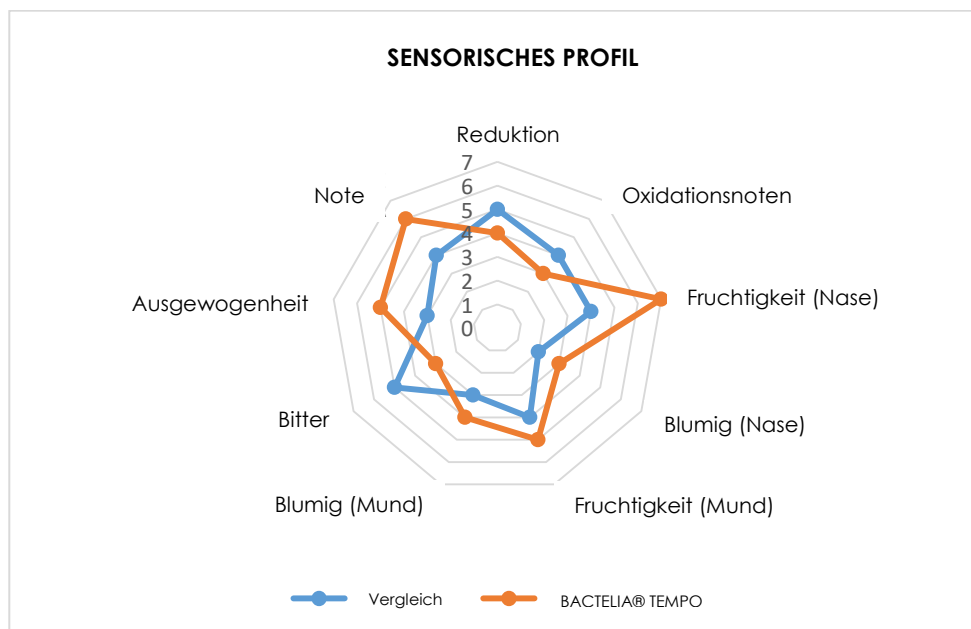
Milchsäurebakterium für Weine mit niedrigem pH-Wert und hohem Säuregehalt

### CHARAKTERISTIKA

**BACTELIA® TEMPO** ist ein *Oenococcus oeni*-Milchsäurebakterium, das selektiert wurde, um den BSA bei Weinen mit hohem Säuregehalt und niedrigem pH-Wert durchzuführen. Sie garantiert eine gute Geschwindigkeit des BSA und gewährleistet reine, frische Noten. Diese *Oenococcus oeni*-Selektion garantiert einen raschen Abbau der Äpfelsäure und vermeidet dabei die Ausprägung unangenehmer Gerüche.

### ÖNOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

- Art: *Oenococcus oeni*
- Alkoholtoleranz: bis 14 % vol
- pH-Toleranz: höher oder gleich 3,0
- SO<sub>2</sub>-Toleranz: niedriger oder gleich 50 ppm SO<sub>2</sub> gesamt
- Optimaler Temperaturbereich: 18 °C bis 22 °C
- Kinetik: schnell
- Bildung flüchtiger Säure: gering
- Keine Bildung biogener Amine



## ANWENDUNG

---

- Durchführung des BSA bei Rot- und Weißweinen.
- Simultanbeimpfung (24 Stunden nach dem Hefezusatz) oder sequenzielle Beimpfung (nach Abschluss der Vergärung).

## DOSAGE

---

Dosage für 25 hL

Dosage für 250 hL

## GEBRAUCHSANWEISUNG

---

**BACTELIA® TEMPO** 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 0,2 Liter chlorfreies Wasser mit einer Temperatur von 20 °C. 15 Minuten ruhen lassen und vorsichtig durchmischen. Dann zum zu beimpfenden Gebinde geben.

Um eine gute Entwicklung des Bakterienstamms zu gewährleisten, empfohlen wird die Zugabe von **VIVACTIV MALO** à 20 g/hL direkt auf das zu beimpfende Gebinde.

### 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.*