

Produkterläuterung

Für die optimale Nährstoffversorgung von Milchsäurebakterien für den biologischen Säureabbau in Wein.
Zulässig nach den derzeit gültigen Gesetzen und Verordnungen. Fachlaborgeprüft auf Reinheit und Qualität.

Behandlungsziel

Optimale Nährstoffversorgung von Oenococcus oeni-Starterkulturen beim biologischen Säureabbau. Für einen schnellen und problemlosen biologischen Säureabbau.

Produkt und Wirkung

BioStart® Nutri ist eine Mischung aus inaktivierten Hefekomponenten, reich an alpha-Amino-Stickstoff (Aminosäuren), Zellwand-Polysacchariden sowie Zellulose. Oenococcus oeni-Stämme können keinen anorganischen Ammonium-Stickstoff verwerten. Mit BioStart® Nutri wird der Jungwein mit wichtigen Stickstoffverbindungen angereichert. Dies ist besonders wichtig in trockenen Jahrgängen, für den BSA in Weiß- oder Rosé-Weinen, und in Weinen die mit einem „anspruchsvollen“ Hefestamm vergoren worden waren.

Polysaccharide aus den Hefezellwänden haben einen positiven Einfluß auf den biologischen Säureabbau durch die Komplexierung von Tanninen, die hemmend auf die BSA-Bakterien wirken.

Neben Stickstoff und Polysacchariden enthält BioStart® Nutri notwendige Spurenelemente und Vitamine, die eine wichtige Rolle als Co-Faktoren beim biologischen Säureabbau spielen.

BioStart® Nutri fördert die Nährstoffversorgung der BSA-Kulturen und gewährleistet damit das schnelle Einsetzen des biologischen Säureabbaus, ein besseres Überleben der Bakterien, ein besseres Wachstum, und damit einen schnelleren Abbau der Äpfelsäure.

Dosage

Es wird eine Zugabe von 20 g BioStart® Nutri für 100 L Wein empfohlen.

Anwendung

Beutelinhalt BioStart® Nutri in handwarmem Wasser lösen und direkt dem Wein vor Beimpfung mit der Bakterienkultur zugeben. Gegebenenfalls vorsichtig umrühren.

Lagerung

Kühl und trocken lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und innerhalb von wenigen Wochen verbrauchen.