



MaloControl™ BIO

SPEZIELLES HEFENÄHRSTOFFSUPPLEMENT FÜR DIE OPTIMIERUNG DES BAKTERIENSTOFFWECHSELS

► Warum MaloControl™ BIO?

Schleppender oder stoppender Biologischer Säureabbau (BSA) ist ein häufiges Problem der Weinbereitung. Der Haupt-hemmfaktor ist ein erhöhter Gesamt-SO₂-Gehalt im Wein, welcher neben der Zugabe von SO₂ während der Gärung durch Hefen gebildet wird, wenn diese unter Stressbedingungen gären. Das Fehlen von essenziellen Nährstoffsupplementen ist ein Grund. Der erhöhte SO₂ Gehalt und eine Abreicherung von Makro- und Mikronährstoffen führt dann häufig zu einem problematischen BSA.

Um einen problemlosen BSA zu ermöglichen, hat 2B FermControl eine spezielle Mischung von Nährstoffsupplementen für BSA-Starterkulturen entwickelt, da diese ein völlig anderes Bedarfsprofil haben als Hefen.

MaloControl™ BIO liefert spezifische Co-Faktoren für die BSA-Starterkulturen durch eine ausgewogene Kombination von BSA Makro- und Mikronährstoffen, die die Defizite in Weinen aus armen Mosten ausgleichen. Daneben ist ein Absorber enthalten, der zusätzlich Hemmstoffe im Wein bindet. Diese Verbindung führt zur deutlichen Verbesserung der BSA-Aktivität.

► Praktische Anwendung

MaloControl™ BIO wird in 100 g und 1 kg Packungen geliefert und kann für alle Weine benutzt werden, bei denen BSA durchgeführt wird.

Lösen Sie die empfohlene Dosagemenge (siehe Tabelle rechts) in warmem Wasser oder Wein (20-30 °C) auf, bis keine Feststoffe mehr sichtbar sind. Rühren Sie die Suspension direkt in den Wein. Besonders in Weinen aus gestressten Weinberglagen mit geringen Ferm-N-Werten ist eine deutliche Erhöhung der malolaktischen Aktivität festzustellen.

Daher dient der Ferm-N-Wert als Indikator für die Dosage. Erhöhte SO₂ Gehalte, > 35 mg /l, setzen die Effektivität herab.

Bedingung	Dosage
Weine mit höheren Ferm-N- Werten > 120 mg /l Ferm N	4 g /hl
Weine mit niedrigen Ferm-N- Werten < 120 mg /l Ferm N	8 g /hl

Die Zugabe von **MaloControl™ BIO** ist am besten vor der Beimpfung des Weines mit BSA-Starterkulturen vorzunehmen.

MaloControl™ BIO wurde entwickelt, um die Leistung von BSA-Starterkulturen unter schwierigen Bedingungen zu verbessern.

► Eigenschaften

MaloControl™ BIO optimiert die Funktionalität der BSA-Starterkulturen unter schwierigen Bedingungen im Wein. Alle Stoffwechselfunktionen der Bakterien werden verbessert und dadurch die Aktivität erhöht.

MaloControl™ BIO verfügt über folgende Funktionen:

- Verbessert die Stoffwechselfunktion der Bakterienpopulation.
- Erhöht die malolaktische Aktivität.
- Ermöglicht einen einfachen und sicheren BSA.



► Zusammensetzung

MaloControl™ BIO ist eine Bio-Heferindenzubereitung gemäß Nr. 15 Anhang I A der Wein-VO (EG) Nr. 606/2009 und steht außerdem im Einklang mit den EU-Richtlinien 889/2008 sowie 834/2004. Der Reinigungsprozess garantiert die mikrobiologische Haltbarkeit. Alle Inhaltsstoffe kommen natürlich in Weintrauben vor. **MaloControl™ BIO** ist GMO frei.

► Haltbarkeit

MaloControl™ BIO wird in 100 g und 1 kg gasdichten Alu-Verbundbeuteln geliefert. Ungeöffnet sind diese mindestens 24 Monate haltbar, sofern sie kühl (nicht über 15 °C) und trocken gelagert werden.