

NUTRIFLORE FML

GÄRUNGSAKTIVATOR

Optimierter Nährstoff zur Beschleunigung der Milchsäuregärung

↘ OENOLOGISCHE ANWENDUNG

NUTRIFLORE FML ist ein natürlicher Nährstoff für die Milchsäurebakterien. Er besteht aus inaktivierten Hefen, die für ihren Nährstoff-Reichtum und ihre Überlebensfaktoren ausgewählt wurden.

NUTRIFLORE FML bringt nicht nur die für eine gute Vermehrung der Bakterien im Medium notwendigen Elemente (Aminosäuren, Mineralstoffe, Vitamine) ein, sondern auch und vor allem spezielle Peptide, die deren Widerstandskraft gegenüber der Säure des Weins verbessern. Unter bestimmten Voraussetzungen hat das Vorhandensein dieser Peptide ermöglicht, die Geschwindigkeit der Milchsäuregärung zu verdreifachen.

Somit ist **NUTRIFLORE FML** bei Weinen mit einem geringen pH-Wert (<3,4) besonders leistungstark.

↘ ANWENDUNG UND SICHERHEITSHINWEISE

Dosierung: 20 g/hL.

NUTRIFLORE FML 48 Stunden vor dem Beimpfen mit önologischen Bakterien oder, notfalls, zum Zeitpunkt der Inokulation zugeben.

Für eine bessere Homogenisierung, das Produkt zuvor in einer kleinen Menge Wasser oder Wein zu einer Suspension auflösen.

↘ CHARAKTERISTIKA

Inaktivierte Hefen: Gehalt an organischem Stickstoff <10% der Trockenmasse.

↘ PACKUNGSGRÖÖE UND LAGERUNG

Beutel von 1 kg.

Bitte an einem trockenen, geruchsfreien Ort bei gemäßigter Temperatur lagern. Nach Öffnung des Beutels sollte das Produkt schnell verwendet werden und ist nicht länger haltbar.