



Vinoferm® Malocid

VINOFORM MALOCID enthält das gefriergetrocknete Milchsäurebakterium *Leuconostoc oenos* für eine kontrollierte Apfelmilchsäuregärung.

Die Vorteile einer Apfelmilchsäuregärung: ein angenehmeres Aroma, eine bessere mikrobiologische Stabilisierung, ein Sinken des Säuregehalts und ein lieblicherer Geschmack sind direkte Folgen.

ANWENDUNG

Verwenden Sie 5 Gramm MALOCID pro 10 Liter zu behandelndem Wein.

Lösen Sie es im zehnfachen Volumen Wasser von 25°C.

Rühren Sie öfters um und lassen Sie es 30 Minuten lang stehen.

Mischen Sie es unter den Wein und rühren Sie um (beachten Sie die unten stehenden Tipps).

Unter optimalen Bedingungen (beachten Sie die Tips) beginnt die Apfelmilchsäuregärung sehr schnell.

Kontrollieren Sie regelmäßig, wie weit die Apfelmilchsäuregärung schon fortgeschritten ist.

Beobachten Sie den Säuregehalt und die Gasblasen Ihres Weins.

Je nach Temperatur und Bedingungen ist die Apfelmilchsäuregärung nach 2 bis 4 Wochen abgeschlossen. Die Gasblasen und der Säuregehalt Ihres Weines bleiben dann stabil.

TIPS

Die optimalen Bedingungen für eine Apfelmilchsäuregärung:

- Im Idealfall enthält der Wein kein Sulfid. Jedenfalls muss der Sulfidgehalt minimal sein.

Der maximale Gesamtgehalt an Sulfid (SO₂) beträgt 30 mg pro Liter; der Gehalt an freiem Sulfid (SO₂) darf nicht über 10 mg pro Liter liegen.

- Die Temperatur des Weines muss zwischen 20 und 22 °C liegen.

- Der pH-Wert des Weines muss 3,1 oder höher sein. Wenn der pH-Wert niedriger ist, müssen Sie ihn mit Kalk ausgleichen.

- Mengen Sie das MALOCID bei, sobald die alkoholische Gärung fast abgeschlossen ist (Restzuckergehalt 4 g / l), also vorzugsweise vor dem Ende der Gärung! Füllen Sie den Wein nicht um. Tun Sie das erst nach der Apfelmilchsäuregärung!

Brouwland

Korspelsesteenweg 86 • B-3581 Beverlo - Belgien

Tel. +32-(0)11-40.14.08 • Fax. +32-(0)11-34.73.59

sales@brouwland.com • www.brouwland.com