

BSA – Starterkulturen

Expertise S für Rotwein

- Erhaltung des Rebsortenaroma's.
- Guter Abbau der Äpfelsäure, sehr geringe Bildung biogener Amine.
- pH-Wert sollte nicht unter 3,3 liegen.
- Freie SO₂ unter 20 mg / l und gesamte SO₂ unter 50 mg / l.
- Temperatur: über 14°C (während des gesamten Säureabbaus).

Anwendung: Die gefrorenen Bakterien in der 10-fachen Wassermenge bei 20-25°C, ca. 15 Min. quellen lassen und anschließend dem Wein zugeben, dabei die Sauerstoffaufnahme gering halten. (Das bedeutet eine Dosis für 2500 Liter = 25 g wird in einer Wassermenge von ca. 300 ml aufgelöst).

Verpackungseinheiten: für 250 l
für 2500 l
für 25000 l

Lalvin VP 41 für Weiß- u. Rotwein

- Verlässliche Starterkultur auch für schwierige Weine.
- Gleichmäßiger Abbau der Äpfelsäure, Geschwindigkeit des BSA: Mittel
- pH-Toleranz: pH > 3,1
- Toleriert Alkoholgehalte bis 15%vol., bei günstigem pH-Wert.
- Freie SO₂ unter 20 mg / l und gesamte SO₂ unter 50 mg / l.
- Temperatur: 16 - 22°C (während des gesamten Säureabbaus).

Anwendung: Die gefrorenen Bakterien in der 10-fachen Wassermenge bei 20-25°C, ca. 15 Min. quellen lassen und anschließend dem Wein zugeben, dabei die Sauerstoffaufnahme gering halten. (Das bedeutet eine Dosis für 2500 Liter = 25 g wird in einer Wassermenge von ca. 300 ml aufgelöst).

Verpackungseinheit: für 250 l
für 2500 l

Weinlabor Braun e.K.
Günter Braun

An der Bleiche 5
67435 Neustadt / Mussbach

Tel.: 06321-6125
Fax: 06321-968701

www.weinlabor-braun.de
mail@weinlabor-braun.de

Amtsgericht Ludwigshafen
HRA 60571

UST-Id-Nr: DE 813 632 606

BSA – Nährstoff

Activator Lalvin Acti ML für Weiss- u. Rotwein

- Aktivierungspräparat für Starterkulturen beim BSA.
- Acti ML wird **zur Rehydrierung der Bakterienkultur** eingesetzt.
- Einsatz vor allem bei schwierigen Bedingungen sinnvoll.
- Anwendung für 1.000 Liter Wein:
200 g Acti ML in 1 Liter Wasser (bei 25°C) auflösen und danach die Starterkultur zugeben -> nach 15 Minuten die Suspension dem Wein zugeben!

Activator Lalvin Opti ML Blanc für Weisswein

- Opti ML blanc ist ein speziell abgestimmter Nährstoff für den BSA im Weisswein.
- Das Produkt ist eine Mischung aus inaktiver Hefe mit einem erhöhten Anteil an Aminosäuren und Peptiden.
- Kompensiert den Nährstoffmangel in Weiss- u. Roséweinen.
- Dosierung: 200 g / 1000 l

Activator Vivactiv Malo für Rotwein

- Beschleunigung des BSA.
- Speziell für die Milchsäurebakterien *oenococcus oeni* hergestellter Aktivator (reich an Aminosäuren, inaktivierten Hefen u. Zellulose).
- Durch die Freisetzung von Mannoproteinen wird der BSA gefördert.
- Dosierung: 200 bis 300 g / 1000 l

Weinlabor Braun e.K.
Günter Braun

An der Bleiche 5
67435 Neustadt / Mussbach

Tel.: 06321-6125
Fax: 06321-968701

www.weinlabor-braun.de
mail@weinlabor-braun.de

Amtsgericht Ludwigshafen
HRA 60571

UST-Id-Nr: DE 813 632 606