



# MaloControl™

Spezielles Nährstoffsupplement für die Optimierung des Bakterienstoffwechsels

2B FermControl GmbH, FERMENTATION TECHNOLOGY & ENOLOGY

V. 06/09

## Allgemeines

Schleppender oder stoppender Biologischer Säureabbau (BSA) ist ein häufiges Problem der Weinbereitung. Der Haupthemmfaktor ist ein erhöhter Gesamt SO<sub>2</sub> Gehalt im Wein, welcher neben der Zugabe von SO<sub>2</sub>, während der Gärung durch Hefen gebildet wird, wenn diese unter Stressbedingungen gären. Das Fehlen von essentiellen Nährstoffsupplementen ist ein Grund, der erhöhte SO<sub>2</sub> Gehalt und eine Abreicherung von Makro- und Mikronährstoffen führt häufig zu einem problematischen BSA.

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

**MaloControl** 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 beigefügt, der Hemmstoffe im Wein bindet. Dies führt zur Verbesserung der BSA Aktivität.

## Praktische Anwendung

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

Lösen Sie die empfohlene Dosismenge in warmen Wasser oder Wein (20-30°C). Gut auflösen bis keine Feststoffe mehr zu sehen sind. Geben Sie die Suspension unter Rühren 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 Dosis. Erhöhte SO<sub>2</sub> Gehalte, > 35mg/l, setzen die Effektivität herab.

## Dosis

Bedingung	Dosis
Weine mit niederen Ferm N Werten >120 mg/l Ferm N	8 g /100L
Weine mit niederen Ferm N Werten < 120 mg/l Ferm N	15 g /100L

Die Zugabe von **MaloControl** ist am besten vor der Beimpfung mit BSA Startkulturen dem Wein vorzunehmen.

**MaloControl** wurde entwickelt, um die Leistung von BSA Starter Kulturen unter schwierigen Bedingungen zu verbessern.

## Eigenschaften

**MaloControl™** verbessert die Funktionalität der BSA Kulturen unter schwierigen Bedingungen im Wein. Alle Stoffwechselfunktionen der Bakterien werden verbessert und dadurch die Aktivität erhöht.

**MaloControl™** hat folgende Funktionen

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

## Halbbarkeit

**MaloControl™** wird in 100g und 1kg gasdichten Aluverbundbeuteln geliefert. Haltbar ungeöffnet für 36 Monate bei 15°C, zu lagern unter kühlen und trockenen Bedingungen.

## Zusammensetzung

**MaloControl™** ist ein natürliches gewonnenes Präparat von Vitaminen, Spurenelementen und einer speziellen Hefeaufbereitung mit adsorbierenden Eigenschaften. Der Reinigungsprozess garantiert die mikrobiologische Haltbarkeit. Alle Inhaltsstoffe kommen natürlich in Weintrauben vor, **MaloControl™** ist GMO frei.

## Für weitergehende Informationen:

### 2B FermControl GmbH

Zähringer Strasse 4  
D-79206 Breisach a.Rhein  
Phone: +49 7667 911531  
Fax: +49 7667 911576

E-Mail: [info@2BFermControl.com](mailto:info@2BFermControl.com)