



Bi-Start® Nutri

Nährstoff für den biologischen Säureabbau

Produkterläuterung

Bi-Start® Nutri fördert die Nährstoffversorgung der BSA-Kulturen und gewährleistet damit das schnelle Einsetzen des biologischen Säureabbaus durch vitale Milchsäurebakterien. Zulässig nach Verordnung (EG) 606/2009 der EU-Kommission. Nationale Regelungen sind vom Anwender zu prüfen. Geprüft auf Reinheit und Qualität.

Inhalt	Bi-Start® Nutri ist eine Mischung aus inaktivierten Hefekomponenten, reich an alpha-Amino-Stickstoff (Aminosäuren), Zellwand-Polysacchariden sowie Zellulose
Weitere Vorteile	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Oenococcus oeni</i>-Stämme können keinen anorganischen Ammonium-Stickstoff verwerten. Mit Bi-Start® Nutri wird der Jungwein mit verwertbaren Stickstoffverbindungen angereichert. Dies ist besonders wichtig in trockenen Jahrgängen, für den BSA in Weiß- oder Rosé-Weinen, und in Weinen, die mit einem „anspruchsvollen“ Hefestamm vergoren wurden. • Polysaccharide aus den Hefezellwänden haben einen positiven Einfluss auf den biologischen Säureabbau durch die Komplexierung von Tanninen, die hemmend auf die BSA-Bakterien wirken. • Neben Stickstoff und Polysacchariden enthält Bi-Start® Nutri notwendige Spurenelemente und Vitamine, die eine wichtige Rolle als Co-Faktoren beim biologischen Säureabbau spielen.
Dosage	<ul style="list-style-type: none"> • Es wird eine Zugabe von 20 g Bi-Start® Nutri für 100 L Wein empfohlen
Anwendung	<ul style="list-style-type: none"> • Beutelinhalt Bi-Start® Nutri in handwarmem Wasser lösen und direkt dem Wein vor Beimpfung mit der Bakterienkultur zugeben. Gegebenenfalls vorsichtig umrühren.

Lagerung

Kühl und trocken lagern. Angebrochene Packungen sofort wieder dicht verschließen und innerhalb von wenigen Wochen verbrauchen.



ERBSLÖH Geisenheim GmbH • Erbslöhstraße 1 • 65366 Geisenheim, Germany
Tel.: +49 6722 708-0 • Fax: +49 6722 6098 • info@erbsloeh.com • www.erbsloeh.com

Fortschritt macht Zukunft®