MICROControl®

Formulierung aus Chitosan zu 100% pilzlichen Ursprungs und inaktivierten Hefen zur Reduzierung der mikrobiellen Belastung (schädlicher Mikroorganismen). Mittel zur Biokontrolle.

Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Herstellung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind. Entspricht der Verordnung (EU) 2019/934.

SPEZIFIKATION UND ÖNOLOGISCHE ANWENDUNGEN

MICROCONTROL® ist eine spezielle Kombination aus einem natürlichen Pilz-Polysaccharid, dem Chitosan, und inaktivierten Hefen zur Kontrolle über Mikroorganismen im Wein.

- Verringerung der mikrobiellen Gesamtbelastung (Hefen, Bakterien*).
- Mittel für eine Weinbereitung mit reduziertem oder keinem SO_2-Einsatz.
- Verbesserte Weinklärung.
- Behandlung vor der alkoholischen Gärung möglich. Der Einsatz dieser Formulierung zwischen der alkohlischen Gärung und dem BSA kann das Einsetzen des BSA hinauszögern.

* Populationsreduzierung als Schönungseffekt.

PHYSISCHE EIGENSCHAFTEN

Erscheinungsform	feines Pulver
Farbe	gebrochenes Weiß bis Braun

CHEMISCHE UND MIKROBIOLOGISCHE ANALYSEWERTE

Feuchtigkeit (%)	< 10
Coliforme (KBE/g)	< 100
Vermehrungsfähige Hefen (KBE/g)	$< 10^2$
Schimmelpilze (KBE/g)	$< 10^3$
Arsen (ppm)	< 1,5
Blei (ppm)	< 1,5
Quecksilber (ppm)	< 0,5
Kadmium (ppm)	< 1

ANWENDUNG

ÖNOLOGISCHE BEDINGUNGEN

- Wird ein biologischer Säureabbau angestrebt, ist es ratsam, die Behandlung mit **MICROCONTROL®** vor der alkoholischen Gärung oder nach dem BSA durchzuführen.
- Die Formulierung kann mehrere Wochen im Wein belassen werden. Der Einsatz eines derartigen Präparats macht das Abziehen nicht überflüssig, denn die mikrobielle Gesamtbelastung wird auch durch Abstiche verringert.

DOSIERUNG

Empfohlene Dosage: 5 g/hL.

EU-Gesetzgebung: zulässige Höchstmenge 12,5 g/hL.

LAFFORT
l'œnologie par nature

EINSATZ

- Mit dem 10-fachen seines eigenen Gewichts an Wasser verdünnen – dazu einen sauberen und inerten Behälter verwenden.
- Die Zubereitung dem Wein beimengen, für eine optimale Verteilung idealerweise mittels **OENODOSEUR®** (Die Temperatur des Weins während der Behandlung auf über 10°C und stabil halten).
- Abstich nach 8 Tagen möglich.

EMPFEHLUNG ZUR LAGERUNG

- In der originalversiegelten Verpackung bei nicht zu hohen Temperaturen in einem trockenen und geruchsneutralen Raum vom Boden entfernt aufbewahren.
- Mindesthaltbarkeit: 3 Jahre.

VERPACKUNG

250-g-Doypack.

LAFFORT
l'œnologie par nature

CS 61 611 – 33072 BORDEAUX CEDEX – Tél. : +33 (0)5 56 86 53 04 - www.laffort.com

BN - AS - 21.09.20 - Die obigen Informationen entsprechen unserem aktuellen Kenntnisstand. Sie werden unverbindlich und ohne Gewähr zur Verfügung gestellt, sofern die Verwendungsbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen. Sie entbinden den Benutzer nicht von der Beachtung der geltenden Gesetze und Sicherheitsbestimmungen.