

PREZISO BSA UNIVERSAL

BSA-Kultur für den biologischen Säureabbau im Wein

BESCHREIBUNG:

PREZISO BSA Universal ist eine hochkonzentrierte gefriergetrocknete Oenococcus Oeni – Starterkultur welche für die Direktbeimpfung, von Rot-, Rosé- und Weißweinbereitung geeignet ist. Die Selektionskriterien für die Entwicklung des Produkts waren neben dem gezielten BSA, hohe Toleranz gegenüber Alkohol und SO₂, niedrige pH-Werte sowie der Erhalt von Primärfruchtaromen.

Stand: 11/2020

EIGENSCHAFTEN:

- Universell anwendbar für die Rot-, Rosé- und Weißweinbereitung
- Beimpfungsparameter: pH-Wert >3,2
- Beimpfungsparameter: freie $SO_2 < 15 \text{ mg/l}$
- Beimpfungsparameter: Gesamt $SO_2 < 40 \text{ mg/l}$
- Beimpfungsparameter: Temperatur >18°C
- Alkoholtoleranz bis 15 Vol.-%
- Keine Histaminbildung
- niedrige Diacetylbildung
- Besonders geeignet für die Beimpfung nach der alkoholischen Gärung (Restzuckerkonzentration < 10g/l bei pH >3,5)

DOSAGE:

Die empfohlene Dosage darf nicht unterschritten werden. Durch eine geringere Dosage wird die Inokkulationszellzahl extrem reduziert und somit können spontane Milchsäurebakterien wesentlich schlechter inhibiert werden. Abgepackt für 5 und 25 hl in Aluminiumbeuteln

ANWENDUNG:

PREZISO BSA Universal können nach Abschluss der alkoholischen Gärung (Restzuckerkonzentration < 10g/l bei pH >3,5) nach vorhergehender Reaktivierung in den Wein eingestreut werden. Das beimpfte Gebinde muss spundvoll gehalten werden und ein intensiver Kontakt mit Sauerstoff durch starkes Rühren oder Umpumpen sollte vermieden werden.

Packungsinhalt für 5hl in 250 ml chlorfreies Wasser bei 18-24°C einstreuen und leicht rühren. Wartezeit von 5-15 Minuten einhalten und anschließend den Tank beimpfen.

Packungsinhalt für 25hl in 1 I chlorfreies Wasser bei 18-24°C einstreuen und leicht rühren. Wartezeit von 5-15 Minuten einhalten und anschließend den Tank beimpfen.

Eine Direktbeimpfung von PREZISO BSA Universal kann ebenfalls durchgeführt werden.

LAGERUNG:

PREZISO BSA Universal werden gasdicht und wasserdicht verpackt. Die Langezeitlagerung muss bei -18°C (Tiefkühlung) erfolgen. Unter diesen Bedingungen garantieren wir die volle Aktivität für mindestens 36 Monaten. Bei +4°C bleibt die Aktivität für mindestens 18 Monaten erhalten.

PACKUNGSGRÖSSEN:

5 hl; 25hl

Verantwortlicher Inverkehrbringer:

RWA Raiffeisen Ware Austria Aktiengesellschaft | Raiffeisenstraße 1 | A-2100 Korneuburg | Tel.: +43 (0) 2262/755 50-0 | www.rwa.at Alle enthaltenen Informationen sind nach unserem derzeitigen Kenntnisstand korrekt und vollständig. Änderungen sind vorbehaltlich neuer Entwicklungen und Erkenntnisse möglich. Wir übernehmen keine Garantie oder Haftung für die Vollständigkeit oder Richtigkeit.