



# FermActiv® Malo

**MEHR INFOS**


## NÄHRSTOFF

**Bakteriennährstoff und Entgiftung  
für eine effiziente  
malolatische Gärung**

### ZERTIFIKATE



### PRODUKTBESCHREIBUNG

Formulierung aus inaktivierten Hefen und Heferinden (beide *Saccharomyces cerevisiae*); zur oenologischen Anwendung; organischer Stickstoffgehalt der inaktivierten Hefe < 10 % der Trockensubstanz (in Stickstoff-Äquivalenz); Reinheit der Heferinden: 100 % Heferinden

### OENOLOGISCHE ANWENDUNG

Für eine effiziente malolaktische Gärung

### VORTEILE & ERKLÄRUNG

Effiziente malolaktische Gärung durch Nährstoffe und Entgiftung

### EMPFEHLUNG UND ALLGEMEINE INFORMATION

Anwendung auch empfohlen beim Neustart oder wenn der BSA einige Tage nach Bakteriengabe nicht begonnen hat. Gesetzlicher Grenzwert: 300 g/hl

### LAGERUNG

In der verschlossenen Originalverpackung an einem kühlen, trockenen und geruchsneutralen Ort vom Boden entfernt aufbewahren. Nach dem Öffnen schnell wieder luftdicht verschließen. Den Inhalt der geöffneten Verpackung rasch verbrauchen.

### DOSIERUNG & ANWENDUNGS- ZEITPUNKT

20–40 g/hl; Anwendung  
mindestens eine Stunde vor  
der Bakterienzugabe

### PRODUKT- VORBEREITUNG

in 10-facher Menge Most  
oder Wasser unter  
ständigem Rühren  
auflösen

### LIEFEREINHEIT

500 g

### SKOFFoenotec GmbH

Technologiepark 8  
A-8423 St. Veit in der Südsteiermark

[www.skoffoenotec.com](http://www.skoffoenotec.com)

### Allgemein

- entspricht in Qualität und Reinheit dem OIV-Kodex COEI-1-PHODIA
- entspricht der Verordnung (EU) 2019/934
- ist gemäß EU-VO 2018/848 für die Bereitung von Bio-Wein zugelassen
- ist frei von GMO (gentechnisch modifizierte Organismen)
- enthält keine Bestandteile tierischen Ursprungs und ist somit für eine vegane Weinerzeugung geeignet
- enthält keine Allergene (Zusammensetzung und Kreuzkontaminationen) und ist frei von Schwefeldioxid und Sulfiten

### Sonstiges

Alle enthaltenen Informationen sind nach unserem derzeitigen Kenntnisstand korrekt und vollständig. Änderungen sind vorbehalten neuer Entwicklungen und Erkenntnisse möglich. Der Anwender muss eigenverantwortlich die Eignung unserer Produkte für die entsprechende Anwendung prüfen. Bestehende Schutzrechte, Gesetze und Bestimmungen sind zu beachten. Wir schließen jedwede Gewährleistung und Haftungsfolgen für die Anwendung unserer Produkte aus. Eignet sich im Rahmen einer ordnungsgemäßen Anwendung in der Kellerwirtschaft zur Bereitung von Erzeugnissen, die unmittelbar zum Verzehr bestimmt sind.

