



PROMALIC®

Immobilisierte Hefen zum Säureabbau Stamm *Schizosaccharomyces*

Oenologischer Nutzen:

PROMALIC® besteht aus in einer doppelten Schicht Kalziumalginat verkapselten Hefen und liegt in Form von Mikrokügelchen vor. Es ermöglicht den Abbau von Äpfelsäure durch eine malo-alkoholische Gärung, ohne Bildung von Milch- und Essigsäure.

PROMALIC® stellt eine wertvolle Alternative zur traditionellen Entsäuerung mittels Kalium- oder Kalziumsalzen und zur Milchsäuregärung (BSA) dar.

Bedingt durch die Formulierung kann es mittels Infusionssäcken in den Most eingebracht werden und bei Erreichung des gewünschten Resultates wieder entfernt werden.

Zusammensetzung und technische Eigenschaften:

- Eingekapselte Hefen mit einer doppelten Schicht von Kalziumalginat.
- Hefestamm: *Schizosaccharomyces pombe*.
- Lebendzellzahl: > 10¹⁰ Zellen/gr. Mikrokügelchen.
- Das Produkt ist gentechnikfrei und wurde keiner ionisierenden Behandlung unterzogen.
- Der Hefestamm reagiert empfindlich auf SO₂

PROMALIC® stimmt mit dem internationalen önologischen Kodex überein.

Dosage:

- Das Produkt muss je nach Äpfelsäuregehalt im Most mit einer Dosage von 40-100 g/hL angewendet werden.
 - Most: Äpfelsäureabbau von 0,2 bis 1 g/L pro Tag
 - Wein: Äpfelsäureabbau von 0,05 bis 0,1 g/L pro Tag
- Der Verlauf des Säureabbaus im Medium hängt direkt von den vorhandenen Bedingungen ab (pH, Temperatur°C, Alkohol)

Gebrauchsanweisung

- **PROMALIC®** in die mitgelieferten Infusionssäcke füllen (max. 5 kg pro Sack), idealerweise 1-2 kg.
- Hefen bei 30°C mit dem 5 bis 10 fachen Volumen der Kügelchen rehydrieren: 1/3 des zu entsäuernden, SO₂-freien Mostes und 2/3 Wasser.
- 5 Stunden warten (bei Most) oder 12 Stunden (bei Wein), dann dem Tank zufügen.
- Säcke beschweren, damit sie untergetaucht bleiben.
- Die Säcke 2-3 mal am Tag rühren, um gefangenes CO₂ entweichen zu lassen.

Verpackung und Lagerung

- 1 kg Beutel
- Lagerung im originalverschlossenen Behälter bei Temperaturen zwischen 4 und 5°C, trocken und geruchsfrei: 4 Monate

Vertrieb durch:
AEB Deutschland GmbH
Tel. +49 6734 9629960
Bahnhofstraße 13 55237 Bornheim
www.aeb-group.com • E-mail :
aebdeutschland@aeb-group.com



CENOLOGIE IMMÉLÉ SAS

10, rue du Stade • F-68240 Sigolsheim

Tél. : (+33) 3 89 47 32 33 • Fax : (+33) 3 89 47 33 34

www.oenoliaconseil.fr • E-mail : sigolsheim@oenoliaconseil.fr